

# VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU  
LES CLAUZOTS  
SAINT-PIERRE-DE-MONS



## CHÂTEAU LES CLAUZOTS BORDEAUX ROSÉ 2014

### MILLÉSIME

**Début des vendanges :** 15 septembre

**Durée :** 3 jours de vendanges manuelles

**Vinification :** Pressurage direct à froid – Fermentation alcoolique à 15° en cuves inox thermorégulées. Séjour sur lies fines de 5 semaines.

**Elevage :** 3 mois en cuves inox thermorégulées (après séjour sur lie fines)

**Assemblage :** 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

**Vendanges vertes :** Oui

**Rendements :** 35 hectolitres / ha

**Production :** 3 000 bouteilles

**Mise en bouteille :** 18 Décembre 2014

**Etude analytique :** Degré alcoolique : 12,5 %  
Acidité totale : 4,5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Sucre résiduel : < 2  
Collage : bentonite  
Filtration : oui

### VIGNOBLE

**Superficie de l'exploitation :** 35 ha dont 1 ha de production de Bordeaux rosé

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Composition du sol :** Graves sableuses et argileuses

**Orientation des vignes :** Nord-sud

**Porte-Greffes :** Riparia, 101-14

**Densité de plantation :** 5 500 pieds / ha

**Taille :** Guyot simple

**Mode de culture :**

Enherbement naturel, 1 rang sur deux  
Enherbement semé, 1 rang sur deux

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

*« D'une belle couleur pétale de rose, ce vin s'exprime en finesse sur des notes florales et de petits fruits comme la groseille et la cerise. »*

*Bon équilibre en bouche, sur une attaque ronde et gourmande.*

*Ce rosé laisse une impression de fraîcheur et d'élégance par une finale zeste d'agrumes et épicée. »*

CHÂTEAU LES CLAUZOTS - 33210 SAINT PIERRE DE MONS - France

Tél. : 00 33 (0)5 56 63 34 32 - Mobile : 00 33 (0)6 11 03 15 32 - Fax : 00 33 (0)5 56 63 18 25

Email : chateaulsclauzots@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateaulsclauzots.com

TVA : FR 95420095614 - N° Accise : FR 002060E8759 - SIRET : 420 095 614 00012 - APE : 011G