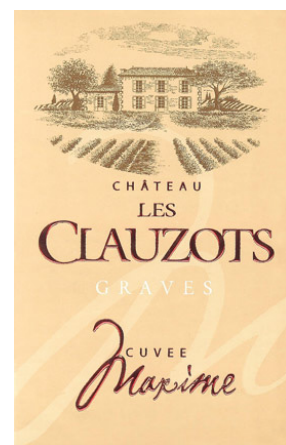


# VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU  
LES CLAUZOTS  
SAINT-PIERRE-DE-MONS



## CHÂTEAU LES CLAUZOTS "CUVÉE MAXIME" GRAVES ROUGE 2010

• MÉDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DE BORDEAUX •

### MILLÉSIME

**Début des vendanges** : 15 septembre

**Durée** : 4 semaines

**Vinification** : Macération durant 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées, remontages doux et fréquents

**Elevage** : 6 mois en cuves inox thermorégulées et 12 mois en barriques neuves et d'un vin

**Assemblage** : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon

**Vendanges vertes** : Oui

**Rendements** : 40 hectolitres / ha

**Production** : 20 000 bouteilles

**Mise en bouteille** : Juin 2012

**Etude analytique** : Degré alcoolique : 13,5 %

Acidité totale : 3,5 Sucre résiduel : < 2

Collage : blanc d'oeuf Filtration : oui

### VIGNOBLE

**Superficie de l'exploitation** : 35 ha dont 25 ha de production de graves rouge

**Âge moyen des vignes** : 30 ans

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

**Orientation des vignes** : Nord-sud

**Encépagement rouge** :  
60 % Cabernet Sauvignon,  
40 % Merlot

**Porte-Greffes** : 101-14, 3303, Riparia

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

**Taille** : Guyot simple

**Mode de culture** : Enherbement naturel

**Effeillage** : Oui

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« La robe d'un rubis très profond est encore sur la jeunesse par ses reflets violets. Le nez est délicat, un peu fermé au premier nez. Après aération, le vin révèle toute son intensité. Les arômes de mûre et de cassis sont soulignés par l'amande grillée et le chocolaté du boisé. En bouche, le vin est riche, concentré par la présence de notes de fruits noirs mûrs. En plus du gras et du volume en bouche, les tannins marquent par leurs présences et leurs finesses. La note poivrée sur la finale donne de la fraîcheur et une allonge remarquable. Ce vin puissant et concentré accompagnera volontiers une belle côte de veau à la crème et aux morilles ou encore une entrecôte à la bordelaise. »

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