

CLAIRET

APPELLATION BORDEAUX CLAIRET
MILLESIME 2025

CÉPAGES

90% Merlot
10% Carmenère

VIGNES

Les Merlot sont récoltés sur de vieilles vignes. Les Carmenères issue d'une jeune plante de moins de 5 ans, sont cabanées (non rognées) pour des plantes plus épanouies.

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-calcaire, argilo-graveleux et argilo-silcieux.

VINIFICATION

Macération 24h au pressoir avant un pressurage à 100%. Fermentation à basse température en levure indigène pour respecter l'expression des terroirs.

DEGUSTATION

Vin frais et puissant, d'une belle intensité. Jolis arômes de violette et fruits rouges. Une finale longue et légèrement vineuse.

ACCORDS

Vin d'apéritif, de charcuteries, de plats frais. Le Clairet est gourmand, à consommer toute l'année comme un vin rouge souple ou un rosé intense.

