

CLAIRET

APPELLATION BORDEAUX CLAIRET
WIJNJAAR 2025

DRUIVENRASSEN

90% Merlot
10% Carmenère

WIJNGAARDEN

Een deel van de clairet productie is afkomstig uit wijngaarden die niet ingekort (geknipt) werden in de zomer, de takken worden rond de draden gewenteld, voor betere ontplooiing van de plant en minder stress, en potentieel betere smaakontwikkeling bij de druif.

GRONDEN

Samenstelling uit verschillende "terroirs": (gronden) kalk-klei, kalk-kiezel en kalk-zand voor de meer "alluvionnaire" gronden.

VINIFICATIE

Onmiddellijk na pluk gaan de druiven in onze volledig gesloten pers voor 24 uur en op lage temperatuur, om een mooie kleur- en smaakoverdracht te hebben van de druiven naar het sap, pas daarna worden ze geperst.

DEGUSTATIE

Het resultaat is verbazend: floraal en fruitig, intens maar niet zwaar...

PAST BEST BIJ...

Aperitief, lichte of/en zomergerechten

