



Fiche: Clairet 2006

LE RESULTAT D'UN GRAND TERROIR ET D'UNE VINIFICATION EXEMPLAIRE

Premier millésime du Château la Levrette, l'année 2006 est une grande consécration pour nous.

Le succès immédiat de ce vin a plus que confirmé la qualité de notre travail. Bien que qualifiée d'année difficile, la Levrette 2006 sut tirer parti de la qualité de son terroir associée à une vinification parfaite.

Commencées le 8 octobre, les vendanges s'étalent sur 5 jours. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 25° C et frais la nuit (15°C). Le raisin ramassé est très sain et d'une parfaite maturité.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Le vin clairet est issu de "Saignées" pendant la macération à froid. Fermentation alcoolique en barrique et 6 mois d'élevage.

Les vinifications se déroulent sans problème grâce à la grande qualité des raisins ramassés.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Servir frais 12 – 14 °C

Robe de couleur framboise, soutenue et brillante. Le nez est très fruité (framboise, mûre). L'attaque est ronde et fraîche. Ce vin est un exemple d'équilibre entre la rondeur et l'acidité.



FICHE TECHNIQUE

Superficie : vin de saignée

Terroir : Argilo-calcaire

Encépagement : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon

Age de la vigne : 25 ans

Densité de plantation : 4500 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Labours : Roto fils entre les rangs, enherbement

Taille : Guillot double

Effeillage : Manuel en fonction des besoins de la vigne

Vendanges vertes : Manuelles en fonction des besoins de la vigne

Récolte : manuelles

Macération : en cuve Inox thermo régulées

Fermentation : en barriques

Malo lactique : Non

Elevage : 8 mois - 50% fûts neufs, 50% cuve

Habillage :

Bouteille lourde conique

Etiquette avec découpe

Lettres sérigraphiées

Capsule en étain

Bouchon Diam (Bouchons Technologique à base de liège qui garantie aucune dérive aromatique et un bouchage parfait)

Production : 600 Cols

AOC Bordeaux Clairet

Alcool : 13% Vol.

Potentiel de vieillissement : 3 à 5 ans