



Clairnet 2007

UN TRAVAIL SUR LA DURÉE

Pour obtenir une continuité dans la qualité de nos vins, nous travaillons dans la vigne au chai de manière raisonnée.

2007 : un millésime difficile. Un printemps de saison et même chaud qui a donné de l'avance à la vigne. Un été pluvieux avec beaucoup de travail dans la vigne. Une récolte tardive pour profiter pleinement du soleil de septembre et amener les baies à pleines maturités.

Début des vendanges le 5 octobre, elles s'étalent sur 2 jours. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 23° C et frais la nuit (15°C). Les baies ramassées sont à parfaite maturité et sont sélections sur la table de trie.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le vin clairnet est issu de "Saignées" après 24 heures de la macération à froid. La fermentation alcoolique s'effectue en barrique suivi par 6 mois d'élevage.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Servir frais 12 – 14 °C

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

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, tapas, plats épicés (tagine, poulet au curry, agneau Korma), charcuteries, plats asiatiques, dessert, salade de fruit.

FICHE TECHNIQUE

Superficie : vin de saignée

Terroir : Argilo-calcaire

Age de la vigne : 25 ans

Rendement : 30 hl/ha

Encépagement : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 4500 pieds/ha

Labours : Roto fils entre les rangs, enherbement

Taille : Guillot double

Effeuilage : 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

Malolactique : Non

Elevage : 6 mois - 50% fûts neufs, 50% cuve

Habillage :

Bouteille lourde conique

Étiquette 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 Clairnet

Alcool : 13% Vol.

Potentiel de vieillissement : 3 à 5 ans

