

CHATEAU LA GRANGE CLINET

Grande réserve 2019

AOC Côtes de Bordeaux

Les raisins sont cultivés dans le vignoble de la propriété, un sol d'argile mélangée à des graviers. Seuls les meilleurs raisins sont vinifiés avec des levures naturelles. Les vins sont vieillies en partie en cuves et en partie en fûts de chêne français.

Notes de dégustation

Couleur pourpre et reflets tuilés, un petit nez boisé et vanillé, attaque souple en bouche, évolution légèrement tanique, vin équilibré, finale savoureuse souple

Informations techniques

- **Assemblage** : 68% Merlot – 17% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc
- **Surface du vignoble** : 33 hectares
- **Certifications** : Terra Vitis et HVE. Nous préservons nos sols et optimisons le biotope dans un respect de l'environnement, nous maintenons haies et prairies .
- **Type de sol** : silico-ferrugineux, croupes graveleuses ; Exposition Est/Ouest
Altitude 80-90 m
- **Porte-Greffes** : 101-14 and 3309
- **Traitements** : Organiques
- **Densité de plantation** : 5 000 pieds/hectare
- **Cépages** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- **Taille** : double guyot
- **Vendange** : mécanique
- **Fermentation** : Traditionnelle Bordelaise < 25°C, macération longue , Fermentation malolactique
- **Viellissement** : 8 à 18 mois en barriques
- **Potentiel de garde** : 3 à 8 ans



WINE ENTHUSIAST

