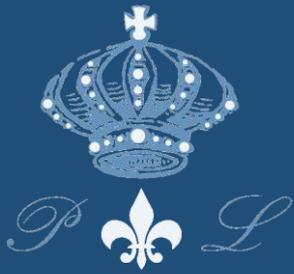


Château Grand Tuillac

AOC Clairet de Bordeaux



Millésime :	2017
Encépagement :	100% Merlot
Terroir :	Argilo-Calcaire
Superficie :	5 Ha
Rendement :	55Hl/Ha
Production	36 000 bouteilles
Vinification :	Les vendanges sont mécaniques, réalisées par une machine de dernière technologie. Un éraflage total, un passage sur table de tri de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. La séparation du jus et des peaux de raisins est effectuée 12 heures après l'encuvage afin d'obtenir la couleur caractéristique des clairets de Bordeaux. Le Fruité sera exprimé par une fermentation à basse température et un travail des lies fines.
Elevage / Assemblage :	L'élevage dure en moyenne 6 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 8°C et 12°C. Vin idéal pour un apéritif entre amis, à boire dans l'année du millésime.



Robe : Rubis claire.



Nez : Framboise, fraise, notes de bonbon anglais.



En bouche : Un bon volume en bouche, une acidité équilibrée, de la rondeur. Les arômes s'expriment bien en bouche avec une longueur assez intéressante pour ce type de vin.

Suggestions d'accompagnements



Maki de saumon frais à partager



Huîtres N° 3 du bassin d'Arcachon



Homard Breton grillé à la persillade

Château Grand Tuillac
+33 557 406 009
contact@grandbert.com
www.grandtuillac.com

Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !