

Château Thieuley AOC Bordeaux Clairet



Mise en bouteille au château



Encépagement :

70% Merlot , 30% Cabernet Sauvignon,

Date de récolte : le 20 Septembre 2015

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 5 ha

Degré alcoolique : 12,5%

Technique de Vinification :

Macération pelliculaire de 30 heures, Pressurage direct (sous gaz inerte), vinification en cuves inox. Elevage sur lies fines de 3 mois en cuves.

Commentaire de dégustation :

Couleur framboise. Nez intense de fruits rouges (fraise des bois, framboise) avec des notes sucrées finement réglissées. La bouche est charnue, fruitée, gourmande et typique des «vrais» clarets de Bordeaux.

Blend :

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Date of Harvest : September, 20th

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/ha

Surface : 5 ha

Alcohol level : 12.5 %

Vinification :

Skin contact maceration for 30 hours. Direct press under nitrogen. Alcoholic fermentation in stainless steel tank. Ageing on lies for 3 months in tanks.

Tasting Notes :

Cherry red colored. The «claret» style meets the nose first, featuring Merlot fruit aromas (redberries) and notes of liquorice. In the mouth the combination of fruitiness, the very light structure and the roundness brings this wine to the typical pleasant well done claret.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com