

Clairnet de Fontbaude

Bordeaux Clairnet

TERROIR

Sol argilo calcaire

Climat océanique avec des étés chauds permettant une parfaite maturité des raisins

VIGNES

Cépages : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : moins de 30 ans

Rendement : environ 50 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis un tri sévère pour ne garder que les meilleures baies. Foulage et encuvage de 6 à 8 heures pour obtenir la couleur voulue. Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en cuve inox puis un élevage de 3 mois en cuve

DEGUSTATION

Couleur rose très pale, limpide et brillante

Bouquet de fruits rouges très frais

Bouche souple et ample, grasse,

Très frais en finale

CONSERVATION

Conservation de 2 à 3 ans

