

BORDEAUX CLAIRET

Claret



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 100 % Merlot

VINIFICATION : L'ensemble de la vendange est éraflé et subit une macération (environ 24 heures) avant de réaliser des saignées sur cuves. (retrait d'environ 10% de volume du vin sur une cuve de merlot). Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

CARACTERISTIQUES : La robe est rubis profond.

Le nez est frais et marqué par des arômes de bonbons anglais et fruits rouges.

La bouche est fruitée, persistante et pleine de vivacité.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 100 % Merlot

VINIFICATION : The harvest is de-stemmed completely and after the maceration (about 24 hours) we bleed the vats (almost 10% of the volume of a tank of merlot.) We let the must settle at low temperature and decant the juice. Alcoholic fermentation takes place at low temperature (17°C) to preserve the aromatic potential of the wine.

CHARACTERISTICS : The colour of this wine is dark ruby.

The nose is fresh with aromas of fruit drop and red fruit. This wine has a fruity and persistent taste.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24