



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Clairnet (vin rosé de Bordeaux)

Qu'est-ce que le Clairnet ?

Les vins de l'appellation Bordeaux-clairnet sont les vins les plus proches des vins qui étaient expédiés en Angleterre pendant le Moyen Âge (French Claret) et qui ont fait la fortune de Bordeaux à cette époque. Ce sont des vins d'une couleur rouge légère, entre la couleur d'un Bordeaux et celle d'un Rosé. Ce sont des vins rafraichissants, appréciés en France en été, pour un pique-nique ou avec des cuisines asiatiques. Parfait également avec du Jambon de Bayonne.

Notes de dégustation :

Robe rose pâle brillante.

Nez fin et charmeur, très fruité, avec des notes de cerises.

Structure en bouche harmonieuse avec une finale longue et fraîche

Cépage utilisé pour ce vin:

100 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Densité de plantation : 4 500 pieds à l'hectare.

Culture et récolte :

Taille : Guyot double.

Effeillage réalisé sur la face Nord ou Est après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges mécaniques entre le 6 octobre et le 23 octobre.

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

Fermentation : 15 jours à basse température (18 °).

Macération : 36 heures.

Très léger collage.

Production :

10 000 bouteilles par an environ

Distinctions récentes:

2015 : Vainqueur des Oscars des Clairets de Bordeaux

2015 : 4 verres au Guide Hubert 2016

2014 : 3 verres au Guide Hubert 2015

2012 : Médaille d'Argent au Concours du Nord Libournais.

2011 : Médaille d'Or au Concours du Nord Libournais