



**Château
MAISON NOBLE**
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



Clairnet - vin rosé de Bordeaux d'Appellation d'Origine Contrôlée

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 rose soutenue, entre la couleur d'un Bordeaux rouge et celle d'un Rosé clair. Vins rafraichissants, appréciés en France en été, pour un pique-nique, lors d'un repas italien ou avec des cuisines asiatiques. Parfait également avec du Jambon de Bayonne. Vin non sucré, à boire frais.

Notes de dégustation :

Robe rose vif brillante.

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

Structure en bouche harmonieuse, ronde, suave, avec une finale longue et fraîche.

Cépages utilisés pour ce vin:

90% Merlot 10 % Cabernet Sauvignon,

Âge moyen des vignes : 25 ans.

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

Culture et récolte :

Effeillage réalisé sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison, puis deuxième effeuillage.

Vendanges mécaniques le 3 octobre 2019.

Vinification et élevage :

Egrappage total.

Tri de la vendange sur tapis

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

Macération : 36 heures.

Production :

10 000 bouteilles par an environ

Distinctions récentes:

2019 : 88 à WINE ENTHUSIAST

2019 : 1* au Guide Hachette 2021

2017 : 88 à WINE ENTHUSIAST

2015 : Vainqueur des Oscars des Clairets de Bordeaux

