



CHATEAU LA CLAYMORE

Lussac-Saint-Emilion - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Lussac-Saint-Emilion
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (10%) / Merlot (85%) / Malbec (5%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Robe pourpre soutenue, reflets argentés. Bouquet très expressif de fruits rouges. La bouche est bien pleine avec de beaux tanins bien fondus où l'on retrouve les notes fruités du nez. Belle longueur en fin de bouche, des notes de cassis.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Vinification classique.

Elevage en barrique, Assemblage, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, soutenue, reflets argentés.

NEZ : Expressif, fruité, arômes de fraise, arômes de framboise.

BOUCHE : Pleine, notes de cassis, tanins fondus, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 19°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes blanches, Viandes blanches en sauce, Rôti de porc, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2016 : Médaille de bronze

Decanter 2016 : Médaille d'argent, 90 points

Concours de Bordeaux 2016 : Médaille de bronze

Concours des vins Féminalise 2016 : Médaille d'argent

Le Point 2015 : 14/20

Powered by **Plugwine**

