



VIGNOBLES  
POITEVIN LAVIGNE



Château Grand Tuillac  
+33 557 406 009  
contact@grandbert.com  
www.grandtuillac.com

# Château Grand Tuillac

Clairet  
AOC Clairet de Bordeaux

<b>Millésime :</b>	2018
<b>Encépagement :</b>	100% Merlot
<b>Terroir :</b>	Argilo-Calcaire
<b>Superficie :</b>	5 Ha
<b>Rendement :</b>	55Hl/Ha
<b>Production</b>	36 000 bouteilles

**Vinification :** Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie. Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant.

La séparation du jus et des peaux de raisins est effectuée 12 heures après l'encuvage afin d'obtenir la couleur caractéristique des clairets de Bordeaux. Le fruité sera exprimé par une fermentation à basse température et un travail des lies fines.

**Elevage / Assemblage :** L'élevage dure en moyenne 3 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

## Conseil de dégustation

Servir entre 8°C et 12°C. Vin idéal pour un apéritif entre amis, à boire dans l'année du millésime.

## Philosophie de la cuvée

Festive, idéale pour les apéritifs, très conviviale et fraîche. Fruits rouges acidulés (framboise, groseille).

## Suggestions d'accompagnements



Maki de saumon frais  
à partager



Huîtres N° 3 du bassin d'Arcachon



Homard Breton grillé à la  
persillade

*Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !*