

LES RAISINS LAURÉATS 2017 ROUGE

LES VINS DE CLAIRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Ce vin rouge, gourmand et fruité, s'apprécie principalement accompagné de plats divers et de fromages.

- Tannat 90%
- Cabernet Sauvignon 5%
- Cabernet Franc 5%

Claire Dufau

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers, fromages puissants

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Theme : Vignerottes!
Domaine : Les Vins de Claire
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Cépages : Tannat
Millesime : 2017
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Rouge grenat
Nez : Notes de fraise écrasée, cerise
Bouche : Riche, fruitée et gourmande, aux tanins souples
Finale : Finale longue
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaires à galets roulés ; plateaux et côteaux exposés sud-est
Cépage : Tannat 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 5%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération pré-fermentaire à chaud
Elevage : Cuve en fibre de verre

HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis souvent partie mais finalement, il n'y a qu'ici où je me sente vraiment bien. Si vous saviez cette sensation que j'ai lorsque je rentre chez moi, à la belle saison, par cette route des crêtes. C'est avec bonheur, conviction et détermination, mais toujours aussi rêveuse, que je reviens sur le domaine familial. Aujourd'hui je soumets à vos papilles ma première vinification, incarnation de ma passion et de mon amour de ce terroir afin que les bons moments entre amis soient ponctués par ce vin dédié à la convivialité. Claire Dufau.

