Le Clos du Notaire 2015

Ce vin développe des arômes fruités et révèle toute la gourmandise du merlot noir ainsi que l'élégance et la subtile tannicité des cabernets.

Le vignoble

Terroir : Graves argilo-calcaire.
Superficie : 10 hectares.
Assemblage : 84% merlot noir, 10% cabernet sauvignon, 6% cabernet franc.
Age moyen des vignes : 21 ans.
Densité : 4500 pieds hectare.
Taille : Guyot double.
Gestion : Désherbage mécanique, enherbement naturel et engrais verts (céréales et légumineuses) 1 rang sur 2.
Pas d'insecticide, pas d'acaricide, pas d'amendement de synthèse.
Contre-bourgeons, épamprages, effeuillage.

Le chai

Contrôle de maturité.
Vendange parcellaire.
Tri, éraflage, foulage, débourbage des jus à l'entrée de la vendange.
Fermentation sous contrôle des températures.
Remontages fractionnés pour des extractions en souplesse et en profondeur.
Macération : 18 à 25 jours.
Fermentation malolactique en cuves.

Le vin

40% légèrement boisé (bois neuf).
60% en cuve béton.
Assemblages en cuves après 18 mois dans les chais.
Soutirage tous les trimestres.

Conseils de dégustation

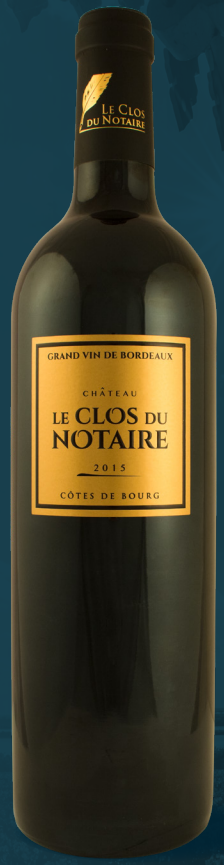
Le Clos du Notaire se déguste sur des fromages et sur des viandes rouges ou blanches, grillées ou en sauce. À consommer entre 16 et 18°.

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

www.clos-du-notaire.vin

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU
LE CLOS DU NOTAIRE
CÔTES DE BOURG



AMÉLIE OSMOND & VICTOR MISCHLER
PROPRIÉTAIRES VIGNERONS

05 57 68 44 36 - infos@clos-du-notaire.fr
26 bis Camillac, 33710 Bourg sur Gironde

Réalisation : DiGiTWiST - Photos Michael Boudot

Dégustateur d'une cuve inox, Château Le Clos du Notaire, 2017