L'Usufruit 2017

Ce vin développe des arômes frais et fruités, et révèle toute la gourmandise du merlot noir.

Le vignoble

Terroir : Graves argilo-calcaire.
Superficie : 8 hectares.
Encépagement : 100% merlot noir.
Âge 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,effeuillage.

Le chai

Vendange parcellaire.
Tri, éraflage, foulage.
Débourbage des jus à l'entrée de la vendange
Fermentation sous contrôle des températures.
Remontages et aération quotidiens.
Macération : 18 jours.
Dégustation bi-quotidienne.
Fermentation malolactique en cuves.

Le vin

En cuve inox thermorégulée avec une mise en bouteille précoce pour conserver la fraîcheur et le fruité.

Conseils de dégustation

« L'UsuFruit » se déguste sur tout type de plat, viandes grillées ou en sauce.
Ses arômes fruités en font un vin accessible, charmeur et élégant.
À déguster dans sa jeunesse pour en apprécier toute sa fraîcheur.
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

Feuilles de vigne et vrilles, Château Le Clos du Notaire, 2017