



LA CLAYMORE  
vigneron-récoltant






## Château GRAND BARAIL 2016

### MONTAGNE SAINT-EMILION AOC




Le Château GRAND BARAIL se situe sur la croupe argilo-calcaire surplombant la vaste région viticole qui regroupe Saint-Emilion, Pomerol et Lalande de Pomerol.





### LE VIGNOBLE

-  Sol silico-argileux avec sous-sol magnésien qui confèrent au vin rondeur, épices et élégance.
-  Age des vignes : 20/30 ans.
-  **MERLOT 80%, CABERNET 20%**


### LE VIN

-  **Façons culturales** : Taille Guyot simple manuelle. Effeuilage en début véraison et vendanges en vert pour la sélection des meilleurs raisins.
-  **Récoltes & vinification** : Récolte mécanique, tri manuel rigoureux des raisins sur table vibrante. Vinification traditionnelle, cuves inox et ciment thermo-régulées. Macérations pré-fermentaires à froid de 5 jours pour extraire les arômes du raisin. Remontages fractionnés à la pompe et journaliers pour extraction maximale de la matière. Longue macération d'environ 20 jours.
-  **Elevage** : 12 mois.

### DEGUSTATION

-  Robe grenat aux reflets argentés. Au nez c'est une explosion de fruits, cassis, mûre, prune et cerise noire. Le vin est tout en rondeur, délicat. La bouche est ample, très soyeuse, une petite gourmandise !
-  Il accompagne les charcuteries, volailles rôties et viandes grillées, fromages semi affinés, daube de bœuf, filet de bar aux morilles, camembert fermier...

### MEDAILLES INTERNATIONALES

-  **OR, 87/100**, Gilbert et Gaillard 2017
- ARGENT**, Concours Général Agricole Paris 2018
- PRIX DES VINALIES NATIONALES 2018**
- BRONZE**, Decanter World Wine Awards 2018



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

Phone +33 557 746 748/ Email [contact@laclaymore.fr](mailto:contact@laclaymore.fr)/ Website : [www.laclaymore.fr](http://www.laclaymore.fr)