



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant






CHATEAU FLAUNYS 2016

MONTAGNE SAINT-EMILION AOC



Nous avons nommé **FLAUNYS** nos belles vignes de Montagne Saint-Emilion. C'est un mot celte-gaëlique qui signifie *PARADIS*. Les celtes représentaient traditionnellement leur paradis, par un chaudron ou une **Coupe**, contenant un élixir de vie éternelle pour les guerriers valeureux. On trouve un exemple de cette coupe dans la «Fresque du Graal», sculpture remarquable de l'église monolithe de Saint-Emilion. Elle nous a inspiré la coupe rouge soulignée d'or caractérisant l'étiquette de notre **Château FLAUNYS**.




LE VIGNOBLE

-  Nos parcelles sont situées au sud-ouest de l'Aoc, tout près de Lalande-Pomerol.
-  Les vignes sont menées dans le respect de l'environnement, avec observations précises des conditions sanitaires et météorologiques, afin de limiter les traitements. Travail mécanique du sol, labours fréquents, effeuillages systématiques, vendange en vert, tri sélectif sur table.
-  100% **MERLOT**

LE VIN

-  La vinification sans SO₂ est pratiquée parcelle par parcelle, en cuve sous contrôle des températures pour une fermentation et une macération optimales, pendant un mois. Après écoulage et pressurage, les cuvées spécialement sélectionnées pour **CHATEAU FLAUNYS** sont élevées partiellement en barriques de chêne français de 400 Litres en cuves. Le par c des barriques est renouvelé à 100 % chaque année. Après 12 mois d'élevage, la cuvée finale est assemblée.
-  Mis en bouteille après 18 mois d'élevage, **CHATEAU FLAUNYS** est disponible en bouteilles bordelaises de 75cl.


DEGUSTATION

-  Un vin à la robe pourpre très soutenue. Au nez nous avons des arômes de fruits noirs, presque compotés et un boisé subtil (vanille, pain grillé). La bouche est ample et soyeuse. On retrouve ici les arômes du nez avec des notes de griottes. Finesse et élégance caractérisent ce millésime.

Le Point



MEDAILLES INTERNATIONALES

-  **COUP DE CŒUR 16/20** Dégustation Primeurs, Jacques Dupont « **Le Point** » **OR**, Mâcon 2018
- OR 86/100**, Gilbert & Gaillard 2018
- GUIDE DUSSERT-GERBER 2019** **89/100** Yves Beck
- COMMENDED**, Decanter 2018
- 89pts** Jeb Dunnuck
- 91pts** James Suckling

Yves Beck



JEB DUNNUCK



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

Phone +33 557 746 748/ Email contact@laclaymore.fr / Website : www.laclaymore.fr