



LA CLAYMORE  
vigneron-récoltant






## Château GRAND BARAIL 2014

### 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 75%, CABERNET FRANC 25%**


### LE VIN

-  **Façons culturelles** : 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

-  Couleur pourpre profond aux reflets violacés qui souligne la puissance et la jeunesse du vin. A la première olfaction des arômes de cassis et de mûre se détachent. En bouche le vin est rond avec des tanins fondus, le tout se terminant sur une pointe d'acidité et de fraîcheur qui accentue la persistance aromatique de ce vin.
-  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 2016
- ARGENT**, Elle à Table 2016
- COMMENDEE**, DWWA 2016
- Prix d'Honneur**, Dussert Gerber 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)