



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



Château la HAUTE CLAYMORE 2018

LUSSAC SAINT-EMILION AOC

Le nom de Claymore (grand épée écossaise) suffit à lui seul à rappeler les origines anglaises de ce lieu historique, où ferraillèrent durant la guerre de Cent Ans les soldats anglais et français.



LE VIGNOBLE



Molasse du Fronsadais à faciès argileux au sous-sol calcaire et ferrugineux, qui confèrent à ce vin, rondeur, puissance et un intense bouquet marqué par les arômes de fruits rouges.



Age des vignes: 25 ans.



MERLOT, CABERNET FRANC

LE VIN



Façons culturales : Taille courte Guyot simple. Travail du sol, effeuillage et vendange en vert pour obtenir une bonne maturité des raisins.



Récolte & Vinification : Les vendanges s'effectuent mécaniquement avec précaution. Un tri rigoureux sur table vibrante est pratiqué à l'encuvage. La vinification sans SO₂ est pratiquée en cuve sous contrôle des températures pendant la phase de fermentation et de macération. Remontages journaliers, délestage à mi fermentation et une longue macération de 6 semaines permettent une extraction maximale des arômes et des tanins du raisin.

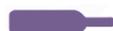


Elevage : Un tiers sous bois. Assemblage après 12 à 18 mois d'élevage en cuves. Décantation naturelle au froid, soutirage et filtration avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION



Robe brillante, rouge cerise aux reflets violine. Le nez est fruité aux notes de cerise bigarreau, de fraise des bois, relevé par une touche de poivre blanc. Bouche moelleuse, équilibrée, portée tout en douceur par des arômes de prune fraîche, de mûre et de toffee.



Il accompagne les viandes et volailles rôties, les gigots et gibiers cuisines, sauces au vin, fromages affinés, desserts au chocolat...

MEDAILLES INTERNATIONALES



OR, Vignerons Indépendants 2020



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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