

LA CLAYMORE
vigneron-récoltant






CHATEAU CILORN 2016

BORDEAUX SUPERIEUR AOC



Une légende celte dit que la fée Viviane apprivoisa un dragon nommé **CILORN**, qui devint ainsi, apaisé, le gardien infatigable de l'île mystérieuse d'Avalon. Et, dans l'église monolithe de Saint-Emilion, une sculpture atypique du « Chemin des allégories », d'inspiration celte, représente le domptage d'un Dragon. Le Dragon est l'image de la force des pulsions et passions que l'homme doit maîtriser, en douceur, pour progresser. C'est ce nom de **CILORN** que nous avons donné au vin provenant des vignes réorganisées et maîtrisées de nos parcelles de Bordeaux Supérieur. On y produit des vins sur le fruit, ronds et charnus avec une trame tannique présente.




LE VIGNOBLE

-  Les vignes du Château **CILORN** sont situées à l'est du Domaine, sur un plateau en sommet de coteaux, et poussent sur des sols sablo-limoneux.
-  Nos parcelles sont travaillées dans le respect de l'environnement afin d'exprimer toute la richesse du terroir : traitement limité, labours fréquents, effeuillages systématiques, vendange en vert, tri sélectif sur table.
-  100% **MERLOT**


LE VIN

-  Les raisins sont récoltés mécaniquement et déposés sur une table de tri pour conserver une qualité optimale. La vinification reste traditionnelle : cuves thermo régulées pour optimiser la fermentation et la macération. Après pressurage, le vin est élevé en cuve pendant 12 mois.
-  Mise en bouteille après 12 mois d'élevage 100% cuve Inox. CHATEAU **CILORN** est disponible en bouteilles bordelaises de 75cl.

DEGUSTATION

-  Robe pourpre aux reflets violets. Nez fruité aux notes de griottes et de cassis. Bouche délicate, tout en finesse avec une belle rondeur et une finale acidulée.

MEDAILLES INTERNATIONALES

-  **OR**, Challenge International du Vin 2019
COMMENDED, Decanter World Wine Awards 2018



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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