



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



CHATEAU FLAUNYS 2015

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 et en cuves. Le parc 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



- Très belle robe sombre et soutenue. Le nez finement boisé se mêle aux notes de fruits bien mûrs (cassis, mûre, pruneau). La bouche s'ouvre sur une explosion de saveurs : fruits confits, vanille, arômes délicatement briochés ; et se termine par une longueur digne des grandes années bordelaises.
- Un vin fin, élégant et de plaisir !

MEDAILLES / PRESSES

OR - 87/100 Gilbert et Gaillards 2017

ARGENT 90pts, Decanter World Wine Awards 2017

BRONZE, Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2017

14,5/20 Dégustation Primeurs, Jacques Dupont « **Le Point** »

Prix d'Honneur, Dussert Gerber 2018 / 90pts, James Suckling
89pts Yves Beck, décembre 2017

Le Point



Yves Beck



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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