



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



CADET DU CHATEAU LA CLAYMORE 2019

LUSSAC SAINT-EMILION AOC

Jadis dans les familles nobles, le fils aîné héritait du domaine, le second entrait dans les ordres, et le **CADET** apprenait l'art du combat souvent dans la cavalerie. De nos jours, le **CADET** est le dernier-né des enfants, le plus jeune. Le vin issu de nos plus jeunes vignes (moins de 12 ans) porte donc le nom de **CADET**. Sa structure élégante et légère s'accommode d'un élevage plus court.



LE VIGNOBLE

-  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.
-  Petit frère du Château La Claymore, le **CADET** est produit à partir des jeunes vignes de notre Domaine de moins de 12 ans, situées sur les parcelles en pied de coteaux, sur des sols un peu lourds et argileux. Il en résulte des vins aux notes fruitées bien marquées (petits fruits rouges), souples en bouche et à la finale fraîche.
-  Deux cépages : **MERLOT** en majorité, **CABERNET FRANC**

LE VIN

-  La vinification sans SO₂ est pratiquée sous contrôle des températures pendant la phase de fermentation et de macération. Après écoulage et pressurage, la cuvée spécialement dégustée et sélectionnée pour **CADET** du Château la Claymore est élevée pour partie (80%) en cuves et pour partie sous alternatif (staves).
-  Mis en bouteille après 18 mois d'élevage, **CADET** du Château la Claymore est disponible en bouteilles bordelaises de 75cl.

DEGUSTATION

-  Robe pourpre profond. Nez fruité, boisé aux notes de fruits noirs et de sous-bois. Une fraîcheur agréable en bouche vient équilibrer l'attaque soyeuse des tannins. Une finesse qui procure un sentiment d'élégance et de pureté.
-  Parfait complément pour vos soirées entre amis autour d'une grillade ou d'un bon poulet.

INTERNATIONAL RECOGNITION

-  **OR**, Challenge International 2021



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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