



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



Château de FAISE 2021




BORDEAUX SUPERIEUR AOC

Le CHATEAU DE FAISE se situe sur l'un des plus anciens terroirs viticoles du Libournais. Son histoire commence au temps des croisades. Au retour de l'une d'elles, la Comtesse de Castillon fit construire en 1137 l'Abbaye Cistercienne de Faise. Les moines, alors, s'employèrent à défricher la forêt et plantèrent de la vigne sur les terres de l'actuel château de Faise. Au XIVème siècle, les vins de Faise étaient servis à la Cour du Roi d'Angleterre.






Gencod bouteille 750ml :
376 01 86 28 041 8
Gencod carton x6 :
376 01 86 28 042 5



LE VIGNOBLE

-  Sol silico-argileux ferrugineux. Sous-sol : magnésien.
-  Age des vignes: 25/30 ans.
-  **MERLOT, CABERNET FRANC - MALBEC**

LE VIN

-  **Façons culturales** : Taille Guyot simple. Travaux et traitement traditionnels du sol et de la plante. Effeuvillage et vendange en vert pour une meilleure maturité du raisin.
-  **Récoltes & Vinification** : Les raisins sont récoltés mécaniquement et déposés sur une table de tri pour conserver une qualité optimale. La vinification sans soufre ajouté reste traditionnelle : cuves thermo régulées pour optimiser la fermentation et la macération.
-  **Elevage** : Après pressurage, le vin est élevé en cuve pendant 12 mois.

DEGUSTATION

-  La robe est d'un beau rubis avec de légers reflets carmin. Le nez s'ouvre sur une belle puissance aromatique de framboise sauvage, accompagnée en fond d'une pointe de poivre de Cayenne. En bouche, le vin se révèle gourmand sur des notes de cerise griotte.
-  Il accompagne les charcuteries, viandes grillées, volailles rôties, fromages semi affinés, grillade de boeuf sur sarments et cèpes, reblochon...

MEDAILLES & PRESSES

-  **ARGENT** Concours International de Lyon 2023



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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