



LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



Château GRAND BARAIL 2022

MONTAGNE SAINT-EMILION AOC

Le **Château GRAND BARAIL** se situe sur la croupe argilo-calcaire surplombant la vaste région viticole qui regroupe Saint-Emilion, Pomerol et Lalande de Pomerol.



LE VIGNOBLE



Sol silico-argileux avec sous-sol magnésien qui confèrent au vin rondeur, épices et élégance.



Age des vignes : 20/30 ans.



MERLOT 100 %

LE VIN



Façons culturelles : Taille Guyot simple manuelle. Effeuilage en début véraison et vendanges en vert pour la sélection des meilleurs raisins.



Récoltes & vinification : Récolte mécanique, tri manuel rigoureux des raisins sur table vibrante. Vinification traditionnelle sans SO₂, cuves inox et ciment thermo-régulées. Macérations pré-fermentaires à froid de 5 jours pour extraire les arômes du raisin. Remontages fractionnés à la pompe et journaliers pour extraction maximal de la matière. Longue macération d'environ 25 jours.



Elevage : 12 mois.

DEGUSTATION



Ce vin présente une belle robe grenat intense aux reflets pourpres. Au nez, les arômes de mûre et de cerise noire se mêlent sur un fond de notes vanillées. En bouche, une attaque franche laisse place aux notes gourmandes de vanille et de groseille enveloppées dans une belle souplesse tannique.



Il accompagne les charcuteries, volailles rôties et viandes grillées, fromages semi affinés, daube de bœuf, filet de bar aux morilles, camembert fermier...

MEDAILLES

ARGENT, Concours de Bordeaux 2024

Gencod bouteille 750ml : 376 01 86 28 037 1

Gencod carton x6 : 376 01 86 28 038 8



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

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