





Château Maison Neuve

A.O.P Côtes de Blaye Cuvée Clotilde - 2018

Château Maison Neuve est une Appellation d'Origine Protégée, située à Saint Palais de Blaye sur un sol argilo-calcaire.
L'appellation produit du vin rouge & blanc, et si presque tous les cépages bordelais peuvent y être utilisés, c'est le Merlot qui prédomine cette merveilleuse cuvée traditionnelle.



ASSEMBLAGE:

90% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon.



1) t

Les vendanges sont mécaniques, réalisées par une machine de dernière technologie. Un éraflage total, un passage sur table de tri et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. La vinification, quant à elle, reste entièrement traditionnelle à la région bordelaise.

ALCOOL: 12,5% Vol.

ORIGINE: Saint Palais de Blaye. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE: 16°C - 18°C.

CONDITIONNEMENT:

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée. Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.





concours de **bordeaux**

Château

MAISON NEUVE

CLOTILDE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Rond, fruité, agréable, élégant, un vin au joli arômes de fruits rouges bien mûrs, croquants et gourmand.

Une traversée épicée, droite et douce à la fois avec une finale qui a du caractère ou l'on retrouve une belle impression d'équilibre.





Un vin souple avec des tanins discrets qui permettront une garde de plusieurs années dans une cave.

Servir sur toutes les viandes rouges grillées, ainsi que les viandes blanches et surtout les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT: Entre 3 et 8 ans.



Vignobles Jaubert Depuis 1789

