



C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauriti.us.com

BORDEAUX



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE

Château Grand Tuillac

AOC Clairet de Bordeaux
Clairet - 2018



C'est sur la commune de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, au lieu-dit Tuillac, que l'on découvre le Château Grand Tuillac. Situé sur les plus hauts coteaux de la rive droite du Bordelais, le Château Grand Tuillac étend ses 45 hectares de vignoble sur un terroir composé d'argiles et de blocs calcaires.



ASSEMBLAGE : 100% Merlot.

VINIFICATION : Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie.



Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai.

L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant. La séparation du jus et des peaux de raisins est effectuée 12 heures après l'encuvage afin d'obtenir la couleur caractéristique des Clairets de Bordeaux.

Le fruité sera exprimé par une fermentation à basse température et un travail des lies fines.

ELEVAGE/ASSEMBLAGE : L'élevage dure en moyenne 3 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.



ALCOOL : 12% Vol.

ORIGINE : Commune de Saint-Philippe-d'Aiguilhe.

TEMPERATURE IDEALE : Servir entre 8°C - 12°C.



DEGUSTATION :

Vin idéal pour un apéritif entre amis, à boire dans l'année du millésime.

ACCORDS METS/VIN :

Festive, idéale pour les apéritifs, très conviviale et fraîche. Fruits rouges acidulés (framboise, groseille).

PRODUCTION : 36 000 bouteilles.

VIEILLISSEMENT : Entre 1 et 2 ans.



Vignobles Jaubert
Depuis 1789



+33 612 81 18 00