

CHÂTEAU HAUT COLOMBIER

AOC BORDEAUX CLAIRET
GRAND VIN DE BORDEAUX



Surface: 1 hectare

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Production : 3600 cols

Bouchage : capsule à vis

Cépages : 80 % Merlot et 20 % Malbec

Terroir

Cette parcelle se situe sur la commune de Cars. Les caractéristiques du sol (argilo-calcaire, légère pente, bon drainage...) et celles du climat (bonne exposition au soleil, faible amplitude thermique, quantité suffisante de pluie...) permettent d'obtenir des raisins de belle qualité.

Travail de la vigne : en conversion en Agriculture Biologique

Les techniques utilisées sont des plus respectables de l'environnement, de la vigne et de la vie du sol : enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol superficiel (10 cm), traitements AB et phytothérapie... Pour récolter un raisin sain et mûr, un effeuillage à partir de la fermeture de la grappe est effectué côté soleil levant.

Vendange et vinification : tradition et modernité

La récolte se fait à l'aube pour recevoir les raisins frais en cave. Une macération pelliculaire est effectuée à basse température pendant 36 heures. Les 1^{ers} jus colorés sont écoulés puis les raisins sont pressés. Un léger débourbage à froid permet d'éliminer les lies grossières. La fermentation alcoolique se fait à une température toujours maîtrisée (16 à 18°C). Elle dure de 2 à 3 semaines.

Élevage

Jusqu'à la mise en bouteille en janvier de l'année suivante, le vin est élevé sur lies fines et protégé de l'oxygène de l'air.

Dégustation

Le clairet est bouché par une capsule à vis afin de préserver toute sa fraîcheur et ses arômes fruités et floraux. Seul ce système permet un bouchage aussi hermétique à l'air. La plupart des grands vins du nouveau monde ainsi que de nombreux spiritueux destinés à de longs vieillissements, ont aussi opté pour ce choix de bouchage.

Robe cerise très vive

Joli nez richement fruité et floral

Bouche ronde et charnue