

CLAIRET
De
LYNE

Clairet De Lyne

Appellation : Bordeaux clairet

Cépages : 80% merlot, 20% cabernet-sauvignon

Terroir : Argilo-calcaire, graves et sables.

Vignes : Densité 5 500 pieds/ha, vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeillage et vendange en vert, amendements organiques exclusivement. Table de tri.

Vinification : Saignée dans toutes les cuvées du domaine dans le respect de 20% de cabernet-sauvignon et 80% merlot. Ce vin bénéficie donc en partie du terroir de Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru. Fermentation à 20°C afin de conserver les arômes.

Commentaires de dégustation :

- Vin fruité et très expressif qui accompagnera agréablement vos repas estivaux.
- Servir à 10-12°C
- Accords mets-vin : charcuteries, salades composées, grillades estivales, poissons, volailles.

