CHÂTEAU DE SANSARIC « LE CLOS » 2023 ROUGE – AOC GRAVES

ORIGINES & TERROIR

60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot – Taille en Guyot double
Appellation : Graves – densité 5 550 pieds / ha
Les vignes se situent à Castres-Gironde. Sol sablo-graveleux. Sous-s
Climat océanique tempéré qui, associé à la proximité du fleuve de la Garonne, apporte un équilibre favorable à la culture de la vigne.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges mécaniques avec tri de la vendange sur table.
Macération pré-fermentaire à basse température pendant 2 jours. Durée de la fermentation en cuve inox : 10 jours.
Macération post-fermentaire durant 10 à 20 jours. Elevage en barriques Taransaud d'1 vin pendant 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

ELEGANT ET STRUCTURE

Robe rouge sombre, intense et brillante.

Notes de fruits noirs, caco et d'épices.

Bouche longue et charnue qui présente une structure tannique concentrée.

ACCORD METS & VINS

Côte de bœuf de Bazas, Piquillos de Navarre grillés.
La touche végétarienne : Artichauts de Macau à la barigoule.

EMBALLAGES & CONDITIONNEMENT

Cartons x 6 à plat / Palette Europe / 480 bouteilles.
Emballages et matières sèches fabriquées à 100% en France (dans un rayon de 200 km max de la propriété : bouteilles (O-I usine de Vayres), bouchons liège Gascon (Ducasse Buzet), Etiquettes (Imprimerie Berjon), capsules (2-Pack) cartons (Maubrac)