



# CHÂTEAU Labatut

## AOC BORDEAUX Clairet 2023

### Terroir ET VIGNOBLE

Plantation exposée au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minéral de fer

### Vinification et élevage

Nous récoltons nos raisins aux températures les plus fraîches de la nuit afin de garantir la préservation des arômes. Le transport ainsi que le pressurage se font sous gaz inerte pour limiter l'oxydation des jus. La fermentation est faite en cuve à basse température pour favoriser l'expression aromatique des raisins. Ce clairet est ensuite élevé avec ses lies fines pour obtenir une bouche ample et ronde qui saura vous séduire.

### Dégustation

Avec ma robe fraise intense, je vous invite aux plaisirs des vins frais de Bordeaux. Je développe au nez toute une palette aromatique où la confiture de fraise prédomine. Ma bouche fraîche et équilibrée me permet d'être le compagnon idéal des soirées estivales entre amis.

### Conseil de service

Je suis à l'optimum de dégustation durant mes 2 premières années. Je saurais être l'allié parfait d'un plat de charcuterie du terroir ou encore de crevettes à la plancha. Je pourrai aussi vous surprendre avec un gaspacho pour une association originale.

