

VIGNOBLES
SIOZARD



CHÂTEAU DU CLAOUSET

Aoc Bordeaux Supérieur

Boisé & Charnu



Millésime / Vintage 2016 :

Médaille d'Or G100 China International Awards

Médaille d'Or Concours Elle A Table 2018

15/20 « Le Point - Spécial Primeurs 2016 » Mai 2017



90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon



10 Hectares



12 mois / 12 months

Traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire pendant 5 jours. Fermentation alcoolique et macération pendant 20 jours à 25° / Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Traditional wine making in temperature controlled vats. Maceration during 5 days. Alcoholic fermentation and maceration during 20 days at 25°C. Ageing in French oak barrels during 12 months.

Robe cerise soutenue, joli nez ambitieux entre la matière fruité de qualité et un boisé qui la soutient parfaitement. Attaque vive et bouche d'une belle présence qui devrait parfaitement évoluer avec le temps. Un vin possédant une personnalité évidente ...

A deliciously cherry and ambitious nose intermixed of fruits of quality and wood notes. In mouth, the attack is dense with a beautiful fruity presence which should perfectly evolve with time. Best with roasted beef or cheeses.

Potentiel de garde / Ageing potential :

5 à 8 ans - 5 to 8 years



carton 2*3