

VIGNOBLES  
SIOZARD



# CHÂTEAU DU CLAOUSET

## Aoc Bordeaux Rouge

### Meritage Blend



#### Millésime / Vintage 2018 :

*Médaille d'Or Concours International Gilbert & Gaillard*

*Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants*

*Médaille d'Argent Concours des Vins de Lyon*

#### Millésime / Vintage 2016 :

*Médaille d'Argent Concours Los Angeles 2017*



90% Merlot  
10% Malbec

45 Hectares

Vinification classique en cuves thermo-régulées. Macération pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à 20° C.

*Classic vinification in temperature controlled vats. Maceration during 5 days. Alcoholic fermentation during 10 days at 20°C.*

Un vin souple développant un nez complexe avec des notes mêlées de fruits rouges et noirs confiturés et de caramel. La bouche est volumineuse, les tanins très ronds avec un bon équilibre et une finale douce et fruitée. Ce vin plaisir s'adapte à tous types de consommation.

*A supple wine with a pleasant red fruit bouquet, spices and tobacco. Round tannins in mouth and a beautiful length. Wine of thirst, it will perfectly match with your meats or pork-butcheries..*

Potentiel de garde / Ageing potential :  
3 à 5 ans - 3 to 5 years



**carton 2\*3**