



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



CLAIRET

APPELLATION : Bordeaux

COULEUR : Clairet

SOLS : Sableux

ENCÉPAGEMENT : 100 % Merlot

AGE MOYEN : 10 ans

DENSITÉ : 4000 Pieds/ha

VIGNES : Traitement en lutte raisonnée, effeuillage

RENDEMENTS : 55 hl/ha

VINIFICATION : Saignée, fermentation basse température 16-18 °C

ELEVAGE : Cuve inox thermorégulée

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : A boire jeune

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8-10 °C

GASTRONOMIE : Grillades, tartes salées, salades composées

NOTE DE DÉGUSTATION : Soleil et convivialité dans cette bouteille, teinte foncée et brillante. En bouche une belle palette aromatique de groseilles, fraises et myrtilles. Cette petite gourmandise sera appréciée de tous vos plats

EARL OVIDE & FILS

📍 569 rue de l'Eglise, 33820 Saint Aubin de Blaye, France

☎ +33 (0)5 57 64 50 88

✉ contact@chateauvieuxplanty.com

🌐 www.chateauvieuxplanty.com

SUIVEZ-NOUS SUR

