



## Château Les Clauzots Blanc 2023

AOC Graves, Bordeaux, France

Situé au sud des Graves, près de Langon, cette propriété appartient à la même famille depuis plus d'un siècle. Et le vin montre une belle régularité.

### TERROIR

15 hectares avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol.  
10 hectares de terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles.  
9 hectares de sols argilo-sableux profonds.

### À LA VIGNE

Taille en guyot simple.  
Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts.  
Vendange en vert et effeuillage

### VINIFICATION

Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C.  
Pressurage et séparation des jus.  
Débouillage et stabulation à froid à 6°C.  
Fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE

6 à 8 mois sur lies fines.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc 60%, Sémillon 35%,  
Sauvignon gris 5%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20.000 bouteilles  
Superficie du vignoble: 34 ha

Contient des sulfites.

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### ASPECT VISUEL

Robe éclatante et brillante avec une teinte très claire aux nuances jaunes très pâle avec des reflets verts. Très belle couleur, raffinée.

### AU NEZ

Le nez offre une complexité remarquable entre délicatesse, élégance et profondeur. L'intensité des arômes floraux et fruités est fondue dans des notes plus douces d'épices et de brioche. Très sapide, ce nez donne de belles perspectives quant à la suite de la dégustation !

### EN BOUCHE

Ouverture sur une très belle onctuosité, l'intensité et l'expression des fragrances fruitées et florales offrent une minéralité incroyable au vin. Le milieu de bouche est parfaitement équilibré, plein de gourmandise et de suavité. La dégustation se conclue sur une finale délicate aux notes fondues de fruits à chair blanche.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Viandes blanches

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or  
Concours de Bordeaux Or

JAMESUCKLING.COM

90  
James Suckling

