

# LES RAISINS LAURÉATS 2017 ROUGE

LES VINS DE CLAIRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Ce vin rouge, gourmand et fruité, s'apprécie principalement accompagné de plats divers et de fromages.

- Tannat 90%
- Cabernet Sauvignon 5%
- Cabernet Franc 5%

Claire Dufau

## Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers, fromages puissants

## Détails

**Domaine** : Les Vins de Claire

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2017

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Tannat

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

**Theme** : Vignerones!

## Dégustation

**Robe** : Rouge grenat

**Nez** : Notes de fraise écrasée, cerise

**Bouche** : Riche, fruitée et gourmande, aux tanins souples

**Finale** : Finale longue

**Garde** : 5 à 8 ans

**Température de service** : 16°

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo-calcaires à galets roulés ; plateaux et côteaux exposés sud-est

**Cépage** : Tannat 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 5%

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à chaud

**Elevage** : Cuve en fibre de verre

## HISTOIRE DU DOMAINE

Je suis souvent partie mais finalement, il n'y a qu'ici où je me sente vraiment bien. Si vous saviez cette sensation que j'ai lorsque je rentre chez moi, à la belle saison, par cette route des crêtes. C'est avec bonheur, conviction et détermination, mais toujours aussi rêveuse, que je reviens sur le domaine familial. Aujourd'hui je soumets à vos papilles ma première vinification, incarnation de ma passion et de mon amour de ce terroir afin que les bons moments entre amis soient ponctués par ce vin dédié à la convivialité. Claire Dufau.

