

Château Brethous

BORDEAUX CLAIRET



Surface : 4.5 ha

Encépagement : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Terroirs : Collines argilo-calcaires avec de la grave en surface, dominant la rive droite de la Garonne.

Technique de conduite de la vigne : culture en lutte raisonnée. Sols travaillés. Epamprage et effeuillage manuels.

Vinifications traditionnelles soignées

Issu de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Vin de Saignée après une Macération de 3 jours après une macération pelliculaire à froid

Refroidissement à 5°C, débouillage puis fermentation alcoolique en dessous de 20°

Mise en bouteille en février.

Oenologue Conseil : Valérie LAVIGNE CRUEGE

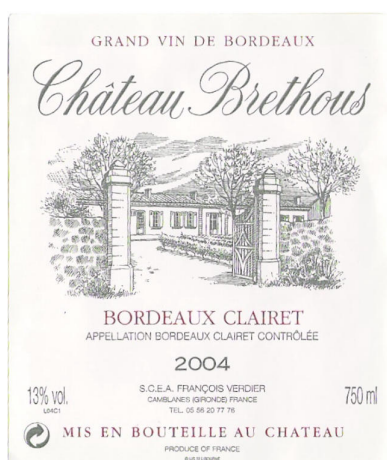
Commentaire de dégustation

Très fruité dans une palette d'arômes très large : framboise, pomme, poire, mangue et fruits de la passion. Pour qu'il garde son fruité et sa vivacité, le Clairet est un vin à consommer dans les deux ans.

Accord mets - vins

C'est un vin à boire jeune et frais : en apéritif, il est désaltérant, sur des poissons et des fruits de mer, des grillades, avec la cuisine asiatique, des plats épicés comme un couscous, une paëlla ou simplement un pizza, etc....

C'est le vin de la fête, de la jeunesse.



Centilisation	75 cl	
Type de bouteilles	Tradition 77 blanc	
Bouteilles par carton	12 bouteilles couchées	6 bouteilles couchées
Cartons par palettes	50 cartons de 12 bouteilles	100 cartons de 6 bouteilles
Bouteilles par palette	600 bouteilles	
Hauteur palette	1 m 80	
Poids palette	873 kg	