



## CHATEAU CLARISSE VIEILLES VIGNES

### GRAND VIN DE BORDEAUX

A.O.C. PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

#### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Merlot. ('vieilles vignes' está hecha de vides con un promedio de 65 años.)





**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 16 meses en barricas de roble Francés.

**Capacidad de Guarda:** 15 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

#### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rojo rubí y reflejos brillantes. El ramo es noble, complejo y etéreo.
-  Las notas afrutadas son las de frutas blancas de verano, nectarinas y melocotones de viña. Se mezclan con una paleta floral muy sutil que se origina directamente de los terroirs calcáreos: iris, violeta y lila con un toque de trufa.
-  En el paladar, el vino es grande y potente, con un notable equilibrio de frescura impartido por la salinidad de los suelos. Un toque de tanino cremoso, polvoriento y muy elegante.
-  Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platos condimentados.



#### Château Clarisse

Impulsados por la pasión por el vino, la elección de volver a lo básico y el gusto por los desafíos, Olivia y Didier Le Calvez firman su propio vino desde 2010 en una de las regiones más ilustres de la constelación de Burdeos, clasificada en el mundo Unesco. patrimonio, el Saint-Emilionnais. Esta antigua finca vitivinícola con magníficas bodegas, que durante más de un siglo estuvo en manos de la familia Estager, está rodeada por un viñedo muy hermoso encaramado en lo alto (100 metros) en la meseta de Puisseguin, uno de los cuatro pueblos "satélites" de Saint-Emilion.