



Alexandrin Clairnet

Appellation Bordeaux Clairnet contrôlée



Vignoble :

AOP Bordeaux Clairnet
Cépage : Merlot
Vignes âgées de 30 à 40 ans sur un sol argilo-limoneux
Taille en guyot simple



Vinification :

Cépage : Merlot
Vignes âgées de 30 à 40 ans sur un sol argilo-limoneux
Taille en guyot simple



Dégustation :

Couleur : Rose cerise
Nez : Fraise
Bouche : Bouche fraîche et fruitée



Suggestion :

Accords mets et vin : Tapas, salade de saison, pizzas, pâtes
Servir aux alentours de 10 °
Conservation: 2 - 3 ans



Anecdote :

Il faut remonter à la première vinification du château en 2001. Du rosé était prévu. Mais après une macération trop longue, la couleur du jus trop soutenue ne pouvait plus correspondre au cahier des charges du Bordeaux Rosé. Cependant il était parfait pour prétendre à du Bordeaux Clairnet.