



Château Lamothe-Gaillard

AOC BORDEAUX CLAIRET

Récolte 2020

- Sol :** Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
- Cépage et conduite :** 100 % Merlot. Jeunes vignes. Densité de plantation 4 000 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel / Couverts végétaux semés.
- Label de qualité :** Certifié vin biologique par Qualisud FR-BIO-16.
- Méthode de vinification :** Saignée après macération pré-fermentaire de 48 h. Vinification à froid (14 à 16 °C) et élevage en cuve.
- Volume annuel :** 6 600 bouteilles.
- Dégustation :** Notes de cerises et cassis, vineux et fruité en bouche. Proche d'un vin rouge léger. Température de service 14 à 16 °C.
- Garde :** 3 ans.
- Accord mets/vin :** En apéritif l'été, idéal sur salades composées et grillades.
- Mise en bouteille :** 5 Février 2021

Degré alcoométrique (%Vol)	13.40
Sucres réducteurs (g/l)	< 2
Glucose / Fructose	0
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3.6
PH	3.63
Acidité Volatile (g/l)	0.44
SO2 total (mg/l)	93



EARL VIGNOBLE LAFOI

168, rue la croix de Lambert 33910 Saint Ciers d'Abzac

Tél : 0033 (0)5 57 49 46 46 - Port : 0033 (0)6 76 84 94 80 - Courriel : vignobles.lamothe@wanadoo.fr