



Château Lamothe-Gaillard

AOC BORDEAUX CLAIRET

Récolte 2021

Sol :	Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
Cépage et conduite :	100 % Merlot. Jeunes vignes. Densité de plantation 4000 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 :	6000 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.

