

VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2025

91-92 James Suckling



SUPERFICIE	34 hectares		
SOL	15 hectares avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol.	10 hectares de terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles.	9 hectares de sols argilo-sableux profonds.
APPELLATION	Graves rouge & blanc		
ÂGE MOYEN	25 ans		
ENCÉPAGEMENT	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		
TAILLE	Guyot simple		
MODE DE CULTURE	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.		
DENSITÉ	5 500 pieds par hectare		
PRODUCTION	30 000 bouteilles		
VINIFICATION	• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C • Pressurage et séparation des jus • Débourbage et stabulation à froid à 6°C • Fermentation alcoolique		
ÉLEVAGE	6 à 8 mois sur lies fines		
ASSEMBLAGE	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		

CHÂTEAU
LES CLAUZOTS
SAINT-PIERRE-DE-MONS

Tél : +33(0) 5 56 63 34 32 - Mobile : +33 (0)6 11 03 15 32

contact@chateaulsclauzots.com

