

Clos Candelayres Bordeaux



FRONSAC AOP
2015
ROUGE

Sur la commune de Fronsac proche du Château Barrabaque

Assemblage

100 % Merlot comme les plus prestigieux. (Pétrus, le Pin...)

Superficie

50 ares, un grand jardin !

Nature du sol

Argilo – siliceux. La parcelle est entièrement drainée.

Age moyen des vignes

25 ans

Culture et vendanges

La parcelle est enherbée. Taille en double guyot. Ebourgeonnage et vendanges en vert pour maîtriser le rendement. Effeuilage des 2 faces pour optimiser la maturation des raisins. Vendanges manuelles en cagette avec un double tri, à la vigne et au chai.

Vinification et élevage

Eraflage total, pas de foulage. Fermentation à basse température (25/26°C) avec en alternance pigeages et remontages légers. Macérations plus ou moins longues en fonction du millésime. Elevage de 12 à 15 mois en barrique de chêne français. 25% de barriques neuves. 3500 bouteilles par an.

Dégustation

Vin souple et élégant, avec des arômes de fruits rouge cassis! Les tannins sont soyeux et légèrement boisés.

ARÔMES BIODIVINS
38 C rue du Warchais
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04
info@aromesbiodivins.be
www.aromesbiodivins.be