



CHATEAU LAMOTHE

Clairet

VINIFICATION

Le Clairet est un vin de saignée, produit en prenant 15% du jus des cuves destiné au vin rouge après 24 ou 48 heures de macération. La fermentation se fait ensuite à basse température.

Cabernet Franc : 50 %

Merlot : 50 %

NOTES de DEGUSTATION

Couleur plus intense qu'un rosé traditionnel.

Le Cabernet Sauvignon et le Merlot donnent un vin très aromatique (cerises et fraises). Long et riche en bouche.

Durée de garde 2/3 ans. A servir frais, en apéritif et accompagné de viandes grillées ou de plats exotiques.

Le Clairet est certainement un vin d'été mais il est aussi plaisant à tout moment de l'année en accompagnement de repas décontractés.