



# 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.