



FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
Véronique Barthe

Oenologue
Stéphane Toutoundji

Terroir
argilo-calcaire

Superficie
7 hectares

Densité
4 000 pieds/ha

Cépages
100% Cabernet
Sauvignon

Age moyen des vignes
20 ans

Production moyenne
3 500 caisses

“Des Clairet bien fruités”

Le Bordeaux Clairet, héritier du french Claret, premier vin produit dans le bordelais, perpétue la tradition des vins rouges légers du 18^e siècle. Les arômes intenses de fruits rouges se distinguent par un soupçon de tanin qui rend le Clairet plus structuré et vineux, plus charnu et corsé que le rosé.

> Mode de culture :

Raisonnée. Aucune fertilisation systématique, enherbement, lutte phytosanitaire à dose minimisée, taille en guyot simple.

> Vinification et élevage :

Vendanges des raisins à maturité aromatique optimale. Les raisins sont foulés et éraflés puis mis en cuve. Après 24 à 48 heures de macération suivant les millésimes, le jus est déjà coloré par la pellicule du raisin. La cuve est « saignée » : on retire 10% du jus qui fermentera en cuves inox thermorégulées à basse température. Le reste de la cuve ainsi concentré sera vinifié afin d'obtenir le Château Jacquet Bordeaux Rouge. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Stabilisation protéique et tartrique.

> Conseils de service :

Potentiel de garde de 2 ans.
Température de service entre 9 et 12°C.
Il est agréable à l'apéritif et s'accordera à la perfection avec les salades composées, charcuterie mais aussi avec les BBQ, les plats italiens et asiatiques.

PRESSE ET MÉDAILLES

> 2014

- Médaille d'Or au concours des vins à Bordeaux Aquitaine en 2015
- Médaille de Bronze au concours des vins à Paris en 2015



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une couleur rose soutenue. Il offre un nez fruité (fruits rouges tels que la framboise et la fraise) avec des notes acidulées. D'attaque souple, la bouche est ronde et charnue. Sa fraîcheur laisse une agréable longueur en fin de bouche. Le terroir et le savoir-faire de toute l'équipe du Château Jacquet s'expriment pleinement dans ce vin Clairet élégant et fruité.

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

Bouchon : Technique en liège / **Bouteille :** Bordelaise teinte blanche
Carton : 6 bouteilles couchées ou 12 bouteilles debout



Contact : Véronique Barthe - 9 Peyrefus - 33420 Daignac - France - Tél. +33 (0)5 57 84 55 90

Fax. +33 (0)5 57 74 96 57 - Gsm : +33 (0)6 09 73 29 04 - veronique@vbarthe.com - www.vbarthe.com

LES AUTRES VINS DU CHÂTEAU JACQUET : BORDEAUX ROUGE, BLANC, CABERNET SAUVIGNON, ROSÉ.