

Bordeaux Clairêt CHÂTEAU THIEULEY *Clairêt*

Clairêt – fra BORDEAUX

TØR

Terra Vitis & HVE3
Miljømærker



Sagt & skrevet:

• "Arketypen på *clairêt* med sin ekspressive, delikate frugt i næsen og sin runde, kødfulde, friske velsmag i munden."

**LE GUIDE
BETTANE & DESSEAUME
DES VINS DE FRANCE**

• "Thieuley Clairêt er blandt de bedste *clairêt*'er."

**Hubrecht Duijker
& Michael Broadbent,
THE BORDEAUX ATLAS
AND ENCYCLOPAEDIA
OF CHÂTEAUX**

• "Jeg har fulgt dette gods gennem to årtier, og det er en af de mest konsistente kilder til generisk Bordeaux."

**Robert Parker's
WINE ADVOCATE**

• "En reference i Bordeaux!"
**LE GUIDE HACHETTE
DES ROSÉS**

Meget flatterende aroma af røde frugter (hindbær, kirsebær, jordbær) – smagen er på samme tid frisk og vinøs, meget karakteristisk for Bordeaux Clairêt

Merlot (70%) & Cabernet Sauvignon (30%)

Appellation: Bordeaux Clairêt

Ejer: Familien Courselle

Ledelse: Marie og Sylvie Courselle – ansvarlig for henholdsvis produktion og salg

Miljøpolitik: Certificeret Terra Vitis og Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

Vinmarker: 80 ha – hvoraf 5 ha anvendes til denne *Clairêt*

Beliggenhed: Lige vest for La Sauve-Majeure

Jordbund: Gruset og kiselholdig lerjord

Plantetæthed: 6.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Markarbejde: Græsbevoksning mellem rækker for moderat vandstress, bladudtynding for bedre soleksponeering af druerne, grøn høst for bedste forhold mellem bladløv og drueklaser, ved nyplantning benyttes udelukkende kloner af vinbruget oprindelige vinstokke

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Temperaturkontrol, drueskind i kontakt med mosten under macerationen i 30 timer, blid presning under kvælstof, gæring på rustfri ståltanke

Lagring: Lagring på bæremen i 3 måneder

Produktion: Omkring 50.000 flasker *Clairêt* årligt – aftappet på godset

✓ **Velegnet til salater, charcuteri, forretter, fjerkræ, krydrede retter samt grillet kød**

✓ **Bedst fra 1 til 3 år efter høst**

✓ **Nydes ved 9-12 °C**



Claret minder om de oprindelige, lettere rødvine, der i middelalderen blev udskibet fra Bordeaux til England, og som inspirerede englænderne til betegnelsen *claret* for de røde vine fra Bordeaux.

Château Thieuley er beliggende i smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux i vindistriktet Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne.

Godset, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950. I 1972 købte Francis Courselle sine brødre og søstres andel af Château Thieuley, og han har æren for, at ejendommens areal er mere end tredoblet, siden Courselle-familien kom til. Fra 2000 overtog døtrene Marie og Sylvie roret – begge er landbrugsingeniør og ønologer – og de anses for at være nogle af de mest dynamiske vindyrkere i Bordeaux i dag.

Vineriet er helt up-to-date – og Thieuley byder på hvide og røde vine af klasse!

Godset har med sine helt igennem miljøvenlige vinframstillingsmetoder opnået de højeste, franske miljøcertificeringer *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

