

Bordeaux Clairet **CHÂTEAU THIEULEY** *Clairet*

Clairet - fra BORDEAUX

TØR



Meget flatterende aroma af røde frugter (hindbær, kirsebær, jordbær). Smagen er på samme tid frisk og vinøs - meget karakteristisk for Bordeaux Clairet. 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.

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

Et 80 ha stort vingods beliggende nær La Sauve-Majeure i Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne - 5 ha er afsat til Thieuley Clairet.

Jordbunden er leret og gruset.

Vinstokkenes gennemsnitsalder er 20 år.

Vinifikation med drueskind i kontakt med mosten under macerationen i 30 timer, blid presning under kvælstof.

Alkoholisk gæring på rustfri ståltanke. Lagring på bæremen i 3 måneder på tanke.

Årlig produktion: 50.000 flasker.

De to unge søstre Marie og Sylvie Courselle står i dag ved roret. Vineriet er helt up-to-date - og Thieuley byder på vine af klasse!

Sagt & skrevet:

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

LE GUIDE

**BETTANE & DESSEAUVE
DES VINS DE FRANCE**

• "Thieuley Clairet er blandt de bedste *clairet*'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**

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

✓ **Bedst fra 1 til 3 år efter høst**

✓ **Nydes ved 9-12 °C**

