



LABEYRIE ET FILS
33550 HAUX
TEL : 05 56 23 05 03
Fax : 05 56 23 01 07
Email : coureau1@wanadoo.fr

BORDEAUX CLAIRET

<u>Nom de la propriété :</u>	Château du Coureau
<u>Appellation :</u>	Clairet
<u>Cépages :</u>	50% Merlot, 50% Cabernet franc
<u>Nature du sol :</u>	Argilo Graveleux
<u>Surface :</u>	4 ha
<u>Age du vignoble :</u>	25 ans
<u>Récolte :</u>	mécanique
<u>Vinification :</u>	- macération pelliculaire 48 heures à froid (10°C) (Enzymage + acide ascorbique + protection au CO ₂) - maintien des températures de fermentation à environ 16°C
<u>Elevage :</u>	sur lies pendant 3 à 4 mois
<u>Degré alcoolique :</u>	12 % vol.

PACKAGING

<u>Types de bouteilles :</u>	Bordelaise lourde blanche satiné
<u>Types de bouchons :</u>	Synthétique
<u>Types de capsules :</u>	complexe alu personnalisé
<u>Conditionnement :</u>	Cartons de 6 ou 12 couchés à la demande
<u>Contre-étiquette :</u>	sur demande
<u>Palette Type :</u>	Euro 120 x 80

NOTES DE DEGUSTATION

Produit essentiellement estival, très polyvalent au niveau accompagnement de plats.
A servir très frais.
Notes de fruits rouges très marqués comme fraise des bois, cassis.