



Château *des* Chapelains

Clairet 2014

Identité : Succès grandissant dans tous les pays pour ce Bordeaux Clairet qui offre une palette aromatique inimitable ! Ce vin fidélise aisément la clientèle qui tombe littéralement sous le charme.

Le Clairet des Chapelains revêt une robe grenadine brillante tout à fait originale et offre un bouquet épanoui gourmand de cerise et groseille. Sa richesse permet une finale toute en longueur dont on saura garder un bon souvenir.

Accompagnement : A servir à 10°C, à l'apéritif ou avec des grillades, pizzas, pâtes, salades... Se marie aussi à merveille avec les plats exotiques.

Vinification : Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 72 heures, la fermentation s'opère à 16°C sous contrôle automatique de température. La touche finale est apportée par un élevage sur lies de 4 mois.

Cépages : 40 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc.

Appellation d'Origine Protégée Bordeaux

Récompenses : Cité dans le Guide Hachette 2011 avec une étoile. Apprécié par *Vino Magazine* en juillet 2009. Classé parmi les meilleurs rosés de France par la *Revue du Vin de France* de juillet 2007 pour le millésime 2006. Coup de cœur du Guide Hachette dans l'édition 1996, une et deux étoiles dans les éditions 1997 et 1999. Trois fois médaille d'argent au concours des vins d'Aquitaine. Classé exceptionnel dans le Guide des Bons Bordeaux de Franck Dubourdieu. Top Vin de Bordeaux et à l'honneur dans le magazine *Le Revenu* pour le millésime 2002. **Top Vin de Bordeaux et meilleure note du Gault & Millau de juin 2004 pour le millésime 2003.** Et, fait exceptionnel, pour la 4^{ème} année consécutive, Top Vin de Bordeaux pour le 2005 (dégustation consacrant les 3 meilleurs Bordeaux Clairet, faite par un jury de journalistes spécialisés à Paris).

Présentation : Carton de 6 bouteilles de 0,75 L. Carton de 24 bouteilles de 0,375 L.
Contre étiquette au dos de la bouteille avec millésime, cépages, code barre et autres mentions obligatoires si nécessaire.

www.chateaudeschapelains.com

Email : chateaudeschapelains@wanadoo.fr

Tel : + 33 557 41 21 74



Membre de la première association
Système de Management Environnemental
de Bordeaux certifiée ISO 14001



Le vin de
l'allégresse !



Life is too short to drink
bad wine!