



**Château** *des* **Chapelains**

## Clairnet 2017

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

Notre incontournable clairnet s'ouvre sur des senteurs de fraises écrasées rafraîchies par quelques notes citronnées.

La bouche, déjà très gourmande dès l'attaque, évoque le même bouquet aromatique enrichi par quelques notes épicées. Cet équilibre est complété par un palais rond et ample qui se prolonge par une finale longue et soutenue.  
LE COMPAGNON IDEAL DE VOS REPAS D'ETE

**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** : 60 % Merlot, 20 % Malbec, 20 % Cabernet Franc.

### Appellation d'Origine Protégée Bordeaux

**Récompenses** : **Sélection dans le Guide Hachette des rosés 2016/2017. 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 Dubourdiou. 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<sup>ème</sup> année consécutive, Top Vin de Bordeaux pour le 2005 (dégustation consacrant les 3 meilleurs Bordeaux Clairnet, 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.

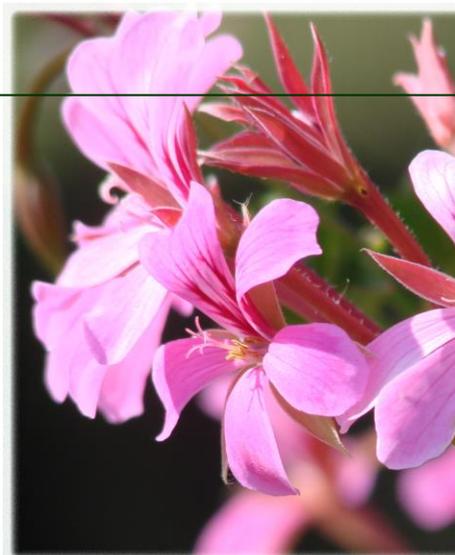
[www.chateaudeschapelains.com](http://www.chateaudeschapelains.com)

Email : [chateaudeschapelains@wanadoo.fr](mailto: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!*