

Château Clarke

CHÂTEAU CLARKE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux Blanc

Zona produttiva Listrac-Médoc

Vitigno 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento Guyot doppio.

Vinificazione Fermentazione in tini di legno e in vasche di acciaio inox. Sono privilegiate estrazioni delicate. Fermentazione malolattica in barrique e vasche.

Invecchiamento 2/3 del vino affina in barrique nuove di rovere francese, il resto in barrique di un anno e in tini di legno, per 16 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato intenso.

Profumo Il naso è complesso, profondo, con un mix di aromi di frutta nera e liquirizia a cui si aggiungono note di grafite e mentolo con l'aerazione.

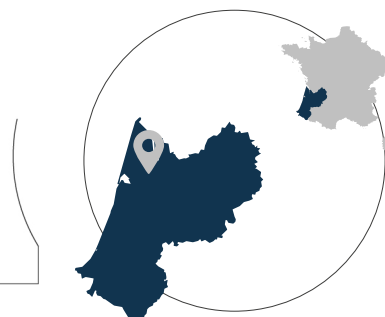
Sapore Al palato è pieno e ampio, con un attacco carnoso che porta a un finale morbido, strutturato da tannini molto precisi. L'impressione generale è fresca e perfettamente equilibrata.

Abbinamenti Ottimo con carne alla griglia e formaggi.

Temperatura di servizio 16° C



LISTRAC MÉDOC / BORDEAUX



Château
CLARKE



ANNO DI FONDAZIONE | 1973



ENOLOGO | YANN BUCHWALTER
E JEAN PHILIPPE FORT



VITIGNI | MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC,
SAUVIGNON BLANC, SAUVIGNON
GRIS, SÉMILLON

