



CHATEAU ROQUEVIEILLE

Bordeaux Clairet

AOC BORDEAUX CLAIRET



Plusieurs siècles d'histoire sont présents dans ce vin dont le nom remonte à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine. En effet, après son mariage avec le roi d'Angleterre Henri 2 Plantagenet, le royaume d'Angleterre devient très friand du vin de bordeaux et aime déguster ce vin léger peu coloré, juste tiré de cuve, qu'il appelait "Bordeaux Claret".

CÉPAGES

Merlot: 20%

Cabernet Franc : 40% Cabernet Sauvignon : 40%

VINIFICATION

Le clairet est un rosé de "saignée", plus coloré que les rosés d'aujourd'hui, puisqu'une macération du moût avec les pellicules de 24h à 48 h a lieu avant le soutirage.

DÉGUSTATION

Ce rosé est plus riche, plus aromatique, plus puissant, plus "vineux" qu'un rosé traditionnel, parfait l'été pour être dégusté avec une grillade au barbecue.



BORDEAUX CLAIRET

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roquevieille 33350 Saint Philippe d'Aiguille