

Château de Parenchère « 2012 » **BORDEAUX CLAIRET**

DOMAINE ET VIGNOBLE : Domaine de 153 HA situé à l'extrême est du bordelais, jouxtant le département de la Dordogne (région de Sainte-Foy-La-Grande). Le vignoble est quant à lui concentré sur 70 HA (64 Ha de cépage rouge et 6 Ha de cépage blanc), constituant les meilleures parcelles de la propriété.

ORIGINE DE LA PROPRIETE : XVIème et date de construction du château : 1731

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans.

TERROIR : Sols argilo-calcaires, avec une exposition de coteaux Nord / Est pour 20% du vignoble ; le reste étant planté sur une croupe à bonne inclinaison permettant un bon écoulement des eaux.

ENCEPAGEMENT : 45% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc

RENDEMENT : 50 HL/ HA

VENDANGES : Du 24 septembre au 17 octobre 2012

VINIFICATION : Les Clairets du Château de Parenchère sont obtenus uniquement par saignées. Après 12 à 48 heures de macération à froid (- de 10°), chaque cuve de rouge est saignée c'est à dire que l'on sépare le jus des parties solides (pulpe et peaux de raisins).

Le moût, après débouillage et clarification, commence sa fermentation à basse température (autour de 13°) et met ainsi plus de trois semaines pour transformer la quasi-totalité des sucres. Nous laissons généralement 1 à 2 grammes par litre de sucre résiduel afin d'augmenter le volume et la rondeur en bouche.

L'embouteillage s'effectue dans le mois qui suit la fermentation avec une teneur en gaz carbonique naturelle assez élevée ce qui confère encore une plus grande fraîcheur à ce vin.

PRODUCTION : 82.000 bouteilles

DEGUSTATION : Un rosé beaucoup plus dense qu'un rosé classique, avec beaucoup de charnu et de rondeur.

Les arômes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise) sont très intenses. En bouche, malgré son ampleur et sa structure, le vin ne manque pas de fraîcheur. Il se termine par une finale très longue et soutenue.

Ce vin, grâce à sa richesse, accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne et asiatique.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12° C

TEMPS DE GARDE : Un à deux ans.