CLAIRET 2025 ROSÉ

CHÂTEAU GRAND BERT - CHÂTEAU GRAND TUILLAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Frais et généreux, ce clairet se montre aussi roud et volumineux, ce qui rend ce vin particulièrement agréable en bouche.

- Merlot 100%

Accords mets et vins

Sushis, Fruits de mer, Poissons, Grillades.

Détails

Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bordeaux Clairet
Nom du Vigneron : Famille Poitevin
Couleur : Rosé
Millesime : 2025
Domaine : Vignobles Poitevin-Lavigne

Caractéristiques

Terroir : Argiles Calcaire
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Mécanique
Vinification : Cuve ciment, fermentation alcoolique sans fermentation malolactique.
Elevage : Cuve ciment 4 à 6 mois

Dégustation

Robe : Rouge vif claire, densité moyenne
Nez : Groseille, framboise
Bouche : Bonne acidité ou fraicheur, qui tend le vin et le porte en bouche. De la rondeur et du volume. De la fraicheur, de la générosité.
Finale : Finale en douceur et fraicheur, sans trop de longueur.
Garde : 3 ans
Température de service : 8° à 12°

Avis d'expert VINOPLAISIRS - Plaisirs du vin La Rochelle

Robe : magnifique robe clairet lumineux, reflet de jus de cerises, disque translucide et limpide. Nez : admirable nez avec beaucoup de séduction. Les odeurs sont bien personnalisées de cassis, framboise, mûre, violette et de poivre sur un trait de bonbon de violette. Bouche : à l'attaque fraîche avec une jolie matière, un soupçon de tanin de peau de fruits rouges. Le milieu de bouche est présent. Les odeurs nous flattent. Une finale droite et de clairet. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 9°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : thon plancha, charcuterie, terrine de canard, brochettes de viande. Le plat : poulpe à la plancha et riz aux tomates fraîches. Remarque : Ce vin présente tous les atouts du clairet, une belle tenue, frais, et désaltérant. C'est clair, c'est un clairet.

HISTOIRE DU DOMAINE

7 générations de vignerons. En 1992, Sophie et Laurent Poitevin décident de prendre en main la destinée du Château Grand Bert et du Château Grand Tuillac, deux ans après leur mariage en 1990. Les deux propriétés ont été transmises par Philippe et Françoise Lavigne, parents de Sophie et beaux-parents de Laurent. Pas de transmission de propriétés sans transmission de savoir. C'est ainsi que Philippe Lavigne a légué tous son savoir à Sophie et Laurent afin de perpétuer le savoir-faire familial. Cela fait maintenant 26 ans que Sophie et Laurent Poitevin ne cessent de se perfectionner tant dans l'élaboration du vin que dans la gestion de la société familiale. Tous deux sont animés par une passion forte et une volonté de léguer, à leur tour, cet outil de travail magnifique à leurs enfants Thomas et Pierre. Thomas, a intégré l'exploitation familiale en 2013 en tant que chef de culture et maître de chai. Pierre les a rejoint en Septembre 2016 en tant que responsable marketing et commercial. Tous deux constituent la 7ème génération de vignerons des deux domaines et comptent bien ajouter leur grain de sel, tout en gardant l'esprit convivial, élégant et qualitatif, qui caractérise si bien le Château Grand Bert et le Château Grand Tuillac. N'hésitez pas à venir rencontrer la famille Poitevin !

Plaisirs du vin
La Rochelle