

# Château **SAINTE-CLOTILDE** SANS SOUFRE - #01

## Blaye Côtes de Bordeaux

Petit fils de Claude Carreau et PDG des Vignobles Bayle Carreau, Cyril Jourdan signe avec le Château Sainte Clotilde #01 sa première cuvée sans sulfites ajoutés.

Ce vin moderne pourra ravir les amateurs de vins « nature » et en quête de nouvelles découvertes gustatives.

## GAMME SIGNATURE

*Cyril Jourdan*



# Château **SAINTE-CLOTILDE** SANS SOUFRE - #01



## Blaye Côtes de Bordeaux

### NOTES DE DÉGUSTATION

L'absence de sulfites laisse exprimer toute la puissance des fruits présents dans le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Les notes de fruits rouges, comme le cassis et la framboise, sont remarquables. L'équilibre entre l'acidité, les tanins et la fraîcheur est parfait.

### NOTRE AVIS CULINAIRE

Léger en alcool, ce millésime 2020 peut être dégusté en apéritif et s'accorde parfaitement avec des salades à base de chèvre frais ou des viandes blanches.

<b>Appellation</b>	Blaye Côtes de Bordeaux
<b>Nature du sol</b>	Argilo-calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
<b>Production</b>	120 hectolitres
<b>Encépagement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 34% Merlot</li><li>• 33% Cabernet Franc</li><li>• 33% Malbec</li></ul>
<b>Vinification</b>	Traditionnelle avec cuvaision pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale
<b>Vieillessement</b>	Cuve Inox



[www.bayle-carreau.com](http://www.bayle-carreau.com)