

# Château **SAINTE-CLOTILDE** CABERNET FRANC - #03

## Blaye Côtes de Bordeaux

Petit fils de Claude Carreau et PDG des Vignobles Bayle Carreau, Cyril Jourdan signe avec le Château Sainte Clotilde #03 une première cuvée Cabernet Franc.

Situé sur les premiers coteaux bordant l'Estuaire de la Gironde, le Château Sainte Clotilde bénéficie d'une belle exposition au soleil le jour et la fraîcheur de l'estuaire la nuit. Des conditions idéales pour l'épanouissement des pieds de Cabernet Franc.

## GAMME SIGNATURE

*Cyril Jourdan*



# Château **SAINTE-CLOTILDE** CABERNET FRANC - #03

**Blaye Côtes de Bordeaux**



## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Cabernet Franc est un des plus vieux cépages rouge du vignoble bordelais. Il a bâti sa réputation sur sa finesse et sa palette aromatique. Parfaitement adapté au terroir argilo-calcaire du Château Sainte Clotilde, le Cabernet Franc exprime des notes poivrées et mentholées qui se mêlent à la myrtille et à la framboise.

## NOTRE AVIS CULINAIRE

Facile à déguster, cette troisième cuvée riche est taillée pour la gastronomie. Charpentée et suffisamment généreuse, elle accompagne parfaitement le magret de canard, les viandes rouges ou le gigot d'agneau.

<b>Appellation</b>	Blaye Côtes de Bordeaux
<b>Nature du sol</b>	Argilo-calcaire sur sous-sol calcaire
<b>Production</b>	45 hectolitres
<b>Assemblage</b>	90% Cabernet Franc - 5% Malbec - 5% Merlot
<b>Vinification</b>	Traditionnelle avec cuvaision pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale
<b>Viellissement</b>	Cuve Inox



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