Château Altimar

BORDEAUX CLAIRET

Noctis

Agriculture Biologique à partir du 2021
Labélisé HVE3 à partir du Millésime 2018

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sélection de Vignes de St Sulpice les A. de Lussac

Superficie : **moins de 0,5ha**
Sols : **Graves argileuses**
Cépages : **100 %Merlot**
Densité moyenne: **6000 pieds / ha**
Rendements moyens: **40 hl / ha**
Age moyen des vignes : **10 ans**

VITICULTURE : HVE depuis 2018 et BIO depuis 2021

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, labour sous le rang
Traitements biologiques
Effeuillage sur une face
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Clairet de saignée
Vinification à froid en cuves inox thermorégulées
Elevage sur lies, battonage pendant 2 mois
Pas de collage
Production : 1.800 bouteilles/150 caisses/an

RÉCOMPENSES :

2019 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2020
2021 : Médaille d'Or, Concours Vignerons Indépendants 2022
2024 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2025

Vignerons Independants Argent Concours 2020
Vignerons Independants Or Concours 2022

NOTES DE DÉGUSTATION:

Les vins sont secs et très fruités. Grace à un élévage sur lies, les vins sont amples et longs en bouche, et peuvent se conserver quelques années.

2019: Grenadine, Framboise
2021 : Fraises des Bois, Mûres

WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM
SARL Château ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – France
Tél : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-mail : contact@chateau-altimar.com