



CHÂTEAU ALTIMAR

BORDEAUX CLAIRET



Noctis

AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2021
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018



SÉLECTION DE VIGNES DE ST SULPICE LES A. DE LUSSAC

Superficie : **moins de 1ha**
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
Effeillage 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 : 600 bouteilles/50 caisses/an

RÉCOMPENSES :

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



NOTES DE DÉGUSTATION:

Les vins sont secs et très fruités. Grace à un élevage 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