



DOMAINE DE SAINT AMAND
CLAIRET

DSA du Domaine Saint Amand
Bordeaux Clairet 2023
En conversion bio 3^{ème} année
Médaille d'Argent Terre de Vins 2024

Le Domaine de Saint Amand se situe à Cambes en bord de Garonne. Il se distingue par son terroir remarquable en coteaux. La petite taille de la propriété, 3 ha20, permet une viticulture attentionnée et un élevage soigné. Sarah Simon a repris le Domaine en février 2018. Elle est une jeune vigneronne investie, animée par la volonté d'élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères. Le Domaine est certifié HVE3 et en conversion bio depuis août 2021.

APPELLATION : BORDEAUX CLAIRET

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE DOMAINE : 3 ha 20

TERROIR : argilo calcaire graveleux

MILLESIME : 2023 en conversion bio C3

DEGRÉ : 12 %

BOUTEILLE ECO-CONÇUE au poids allégé : 405gr

CÉPAGES : 100% merlot

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

VENDANGES : Récolte manuelle à basse température.
Stockage à froid pendant 24h dans container frigo.

VINIFICATION :

- Macération à basse température pendant 72h
- Pressurage
- Après débouillage, stabulation à froid (10°) sur lies fines pendant 48 heures
- Fermentation en cuve

ELEVAGE : 100% cuves inox. Mise en bouteille au château.

NOTES DE DEGUSTATION : En bouche, de légers tanins comme un vin rouge, et toute la fraîcheur du vin rosé. Arômes de cassis, fraise et cerise. Avec tous les pique-niques et grillades, les salades composées et colorées, les crustacés et plateaux de fruits de mers, les plats exotiques aux saveurs d'ailleurs, les desserts à base de fruits rouges.

