



Château La Claymore

2020

● Bordeaux

Lussac Saint-Emilion AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : 14°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

75% Merlot, 20% Cabernet,
5% Malbec

Souple et velouté



Domaine

Créé en 1960, le domaine du Château de la Claymore compte 33 hectares de vignes réparties en Lussac Saint-Emilion. François Linard rachète le domaine en 2001 avec son épouse Maria-Dolorès et le développe avec deux objectifs principaux : qualité, respect des traditions et du terroir. Un nouveau chai a été installé en 2012, avec l'obtention de la certification Qualenvi (reconnaissance officielle qui atteste l'excellence de Vignerons Indépendants, utilisant des moyens de pointe dans le respect du terroir et de la tradition). Le vignoble couvre aujourd'hui presque 50 hectares dont 15 hectares réservés à la cuvée Claymore. Claymore désigne la grande épée des Highlanders d'Ecosse, guerriers d'origine Celte dont on suppose la présence en Aquitaine durant la guerre de Cent Ans.



Vinification

La vinification est pratiquée en cave sous contrôle des températures pendant la phase de fermentation et de macération. Après pressurage, les cuvées sélectionnées sont élevées pour moitié sous bois (25% barriques neuves) et pour moitié en cuve béton. Chaque année, 50% des barriques sont renouvelées.



Dégustation

Belle robe grenat, limpide. Son nez est porté sur les fruits noirs (mûre, cassis, pruneaux). Sa bouche est pleine, bien garnie avec des tanins fins mais bien présents. C'est un vin bien équilibré entre la puissance, l'onctuosité et la fraîcheur.



Conseil de service

Il accompagnera parfaitement les civets de biche, magret de canard, viande de boeuf ou encore chevreuil. Le servir autour de 18°C en carafe.