

# Château Turcaud Clairet 2021

## AOC Bordeaux

*Appellation*  
Bordeaux

*Situation*  
La Sauve-Majeure

*Superficie*  
4 hectares

*Cépages*  
41% merlot  
23% cabernet sauvignon  
36% cabernet franc

*Analyse du vin*  
Alcool - 12,6°C  
Sucre résiduel - 2,5g  
Acidité totale - 3.03

*Rendement*  
55 hectolitres / hectare

*Production annuelle*  
19 600 bouteilles  
1 020 demi-bouteilles



### GÉOLOGIE

Le Château Turcaud Clairet AOC Bordeaux trouve sa personnalité et sa typicité sur un terroir dont les sols sont riches en limons argileux et en graves.

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille en Guyot simple ou double, épamprage des cœurs, vendanges en vert, effeuillage si nécessaire.

### VENDANGES

Pour le millésime 2021, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 5 au 11 septembre 2021.

### VINIFICATION

La macération pelliculaire à froid dure environ 4 jours dans une cuve de macération. S'en suit la clarification et la pré-fermentation à froid pendant 3 jours. Enfin, la fermentation a lieu en cuves inox.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dans les 2 ans. Un peu plus charnu que le rosé. Servi frais, il peut accompagner tout un repas : salades, grillades, cuisine du soleil, piperade, paëlla, thon ou poulet basquaise, cuisine italienne, plats végétariens...

GRAND VIN DE BORDEAUX  
**CHATEAU TURCAUD**  
*AOC Bordeaux - Bordeaux Supérieur - Entre-Deux-Mers - Crémant de Bordeaux*