



Château Le Clou

Cassiopée

Côtes de Bergerac

AOC

Cépage

Merlot 75%
Cabernet franc 15%
Cabernet Sauvignon 10%

Grape varieties

Merlot 75%
Cabernet franc 15%
Cabernet Sauvignon 10%

Sols et Terroirs

Argilo-calcaire
Exposé en haut d'un coteau
Exposition plein Sud

Soil

rich in lime and clay
South facing slope

Elevage

24 mois d'élevage dont un an en barriques Qui sont renouvelées au tiers tous les ans. Ensuite un élevage en cuve pour au moins 12 mois.

Maturing

24 month-long maturing, half of that time in oak casks one third of which are replaced each year. The other 12 months maturing in tanks.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve.
Cuvaion entre 24 et 28 jours avec des remontages réguliers et un délestage.
Collage au blanc d'œuf.
Filtration légère avant la mise en bouteille.

Vinification

Traditional vinification in stainless steel tanks. 24 to 28 days of fermentation.
Fining with egg whites.
Little filtration.

Caractéristiques

Vin de terroir d'une structure puissante.
Couleur rubis-violet intense.
Complexe aux notes boisés,
arômes de fruits rouges, épices, chocolat.
Accompagne les produits du Périgord : civet, confits, magrets...

Characteristics

Powerful structure.
Intense ruby-violet colour.
Multi-faceted with woody notes, aroma of red fruits, spices, chocolate. Goes best with products of the Perigord.

Conditionnement

Bordelaise verte 0.75l et 1.5l
Cartons 6 ou 12 couchées

Packaging

Green 0.75l and 1.5l bottles
In cardboard boxes of 6 or 12 bottles



Château Le Clou

Cassiopée

Côtes de Bergerac

AOC

