

## CHÂTEAU DUBOIS CLAVERIE 2014

*Bordeaux AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

Le Château Dubois Claverie est une exploitation familiale fondée en 1869 par Pierre Dubois et Marie Claverie. Situés sur un terroir argilo-calcaire, les 15 hectares de vignes sont cultivés de façon raisonnés. Afin de produire un vin de qualité, les plus vieilles vignes ont été arrachées et les chais ont été modernisés. Actuellement, le domaine est géré par Frédéric Dubois. Le nouveau propriétaire veille avec attention à l'entretien du vignoble. Les vendanges commencent lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale. Cela permet au vin d'exprimer tout ses arômes et toute la richesse de son terroir.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Superficie : 17 hectares

Assemblage du vin : 55% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon et 12% de Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 16 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle dans des cuves inox thermorégulées.

### Commentaires de dégustation

Château Dubois Claverie 2014 nous séduit par sa couleur rubis intense et profonde. Il offre un beau et puissant nez de fruits rouges rehaussés d'agréables notes épicée. En bouche le vin est souple, fruité et gourmand, avec une texture soyeuse.

Accord mets et vin : Agréable avec une belle pièce de boeuf ou bien un moëlleux au chocolat.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

