

# CLAIRET 2025 ROSÉ

CHÂTEAU GRAND BERT - CHÂTEAU GRAND TUILLAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Frais et généreux, ce clairet se montre aussi roud et volumineux, ce qui rend ce vin particulièrement agréable en bouche.

- Merlot 100%

## Accords mets et vins

Sushis, Fruits de mer, Poissons, Grillades.

## Détails

**Domaine** : Vignobles Poitevin-Lavigne

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2025

**Degrès** : 13,5 %

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Bordeaux Clairet

**Nom du Vigneron** : Famille Poitevin

## Dégustation

**Robe** : Rouge vif claire, densité moyenne

**Nez** : Groseille, framboise

**Bouche** : Bonne acidité ou fraîcheur, qui tend le vin et le porte en bouche. De la rondeur et du volume. De la fraîcheur, de la générosité.

**Finale** : Finale en douceur et fraîcheur, sans trop de longueur.

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 8° à 12°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argiles Calcaire

**Cépage** : 100% Merlot

**Vendange** : Mécanique

**Vinification** : Cuve ciment, fermentation alcoolique sans fermentation malolactique.

**Elevage** : Cuve ciment 4 à 6 mois

## Avis d'expert Plaisirs du vin Colomiers

Robe : magnifique robe clairet lumineuse, reflet de jus de cerises, disque translucide et limpide. Nez : admirable nez avec beaucoup de séduction. Les odeurs sont bien personnalisées de cassis, framboise, mûre, violette et de poivre sur un trait de bonbon de violette. Bouche : à l'attaque fraîche avec une jolie matière, un soupçon de tannin de peau de fruits rouges. Le milieu de bouche est présent. Les odeurs nous flattent. Une finale droite et de clairet. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 9°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : thon plancha, charcuterie, terrine de canard, brochettes de viande. Le plat : poulpe à la plancha et riz aux tomates fraîches. Remarque : Ce vin présente tous les atouts du clairet, une belle tenue, frais, et désaltérant. C'est clair, c'est un clairet.

## HISTOIRE DU DOMAINE

7 générations de vigneron. En 1992, Sophie et Laurent Poitevin décident de prendre en main la destinée du Château Grand Bert et du Château Grand Tuillac, deux ans après leur mariage en 1990. Les deux propriétés ont été transmises par Philippe et Françoise Lavigne, parents de Sophie et beaux-parents de Laurent. Pas de transmission de propriétés sans transmission de savoir. C'est ainsi que Philippe Lavigne a légué tous son savoir à Sophie et Laurent afin de perpétuer le savoir-faire familial. Cela fait maintenant 26 ans que Sophie et Laurent Poitevin ne cessent de se perfectionner tant dans l'élaboration du vin que dans la gestion de la société familiale. Tous deux sont animés par une passion forte et une volonté de léguer, à leur tour, cet outil de travail magnifique à leurs enfants Thomas et Pierre. Thomas, a intégré l'exploitation familiale en 2013 en tant que chef de culture et maître de chai. Pierre les a rejoint en Septembre 2016 en tant que responsable marketing et commercial. Tous deux constituent la 7ème génération de vigneron des deux domaines et comptent bien ajouter leur grain de sel, tout en gardant l'esprit convivial, élégant et qualitatif, qui caractérise si bien le Château Grand Bert et le Château Grand Tuillac. N'hésitez pas à venir rencontrer la famille Poitevin !

