

CHÂTEAU CLAMENS

DEPUIS 1868



Château Clamens

Comté Tolosan Rouge

Région : Sud-Ouest

Appellation : Comté Tolosan

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon (25%) / Merlot (25%) /
Négrette (25%) / Syrah (25%)

Alcool : 14,5 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Sucre résiduel.
Elevage en cuve inox, Bouchon 1+1.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, soutenue, reflets cerise.

NEZ : Aromatique, expressif, intenses arômes de cerise, généreux arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Harmonieuse, généreuse, veloutée, subtiles notes de cassis, généreuses notes de cerise griotte, intenses notes de poivre noir, tanins soyeux, très souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Tapas, Viandes rouges, Viandes blanches, Cuisine méditerranéenne, Fromages à pâte molle



Lambrecht

WINES & SPIRITS

SINT-MARTENS-LATEM