



Château Vignol - Clairet



Domaine	Château Vignol
Pays et région d'origine	France - Bordeaux
Dénomination	Bordeaux Clairet



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Clairet
Millésime	2023
Cépages	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Eleavage	Eleavage en cuve inox pendant 6 mois
Prix	8,40 € 7,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le **Château Vignol**, situé à Saint-Quentin-de-Baron dans l'Entre-Deux-Mers, est une propriété historique autrefois détenue par le philosophe Montesquieu. Depuis 1975, la **famille Doublet**, descendants de marins établis dans le vignoble bordelais depuis la fin du XVIII^e siècle, y cultive la vigne avec passion. Le domaine produit des vins dans les quatre couleurs : rouge, clairet, rosé et blanc, mettant en valeur des cépages tels que le sauvignon blanc, le sémillon, le merlot et le cabernet. Leurs vins sont régulièrement récompensés, témoignant de leur engagement envers la qualité et le respect des traditions viticoles.

Caractéristiques du vin

Très belle présentation de couleur framboise, vive, soutenue, limpide et brillante. Le nez révèle des arômes intenses et suaves de cassis, mûre et fraise des bois. Légèrement perlant et frais en attaque, ce vin est ensuite vineux et charnu avec de belles saveurs de fruits des bois qui restent longtemps en bouche. Vous ne serez pas déçu!

Consommation et garde

A boire immédiatement. Il se gardera 2-3 ans.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

On l'imagine parfaitement sur un burger maison avec un steak juteux, du fromage de brebis fondant, des oignons caramélisés et une touche de sauce barbecue. Le fruité intense du Clairet vient sublimer la viande, tandis que sa fraîcheur équilibre le gras du fromage. Un accord ultra-gourmand, idéal pour un dîner convivial !



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propose du Clairet

Le **Clairlet**, c'est un peu le vin qui hésite entre le rouge et le rosé... et qui fait de cette indécision un atout !

Un Vin à Part

Issu principalement de la région bordelaise (appellation **Bordeaux Clairet AOC**), il se distingue par sa **couleur intense**, son **fruité explosif** et sa **fraîcheur**. Plus foncé qu'un rosé, mais plus léger qu'un rouge, il trouve son équilibre parfait grâce à une **macération courte** (24 à 48h contre 1 à 3 semaines pour un rouge classique).

Un Héritage Historique

Son nom vient de l'anglais "**Claret**", utilisé dès le Moyen Âge pour désigner les vins de Bordeaux expédiés vers l'Angleterre. À l'époque, ils étaient plus pâles et légers que les rouges d'aujourd'hui, proches du Clairet actuel. Ce n'est donc pas un nouveau venu, mais plutôt un **retour aux sources** !

Une Production Confidentielle mais Stratégique

Chaque année, **environ 30 000 hectolitres** de Clairet sont produits, soit à peine **2%** des vins de Bordeaux. Une rareté qui séduit les amateurs de vins frais et fruités. Avec une moyenne de **5 à 10€ la bouteille**, il se positionne sur un **excellent rapport qualité-prix**, parfait pour l'apéro !

Un Vin Caméléon

Avec ses arômes de **fruits rouges** (framboise, groseille, cerise), il accompagne aussi bien un **barbecue** qu'un **curry épicé**. Servi **frais (10-12°C)**, il est l'allié idéal des beaux jours.

Bref, le Clairet, c'est le vin bordelais qui brise les codes... et qui gagne à être connu !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be