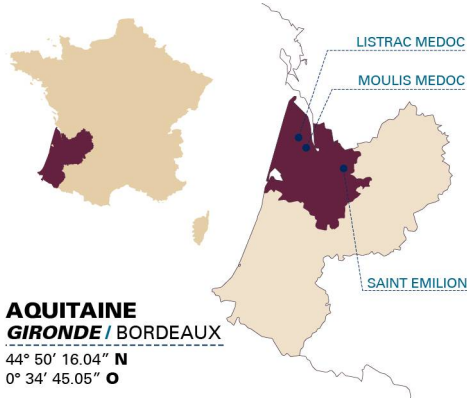




COMPAGNIE VINICOLE
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

CHÂTEAU CLARKE 2012

LISTRAC - MEDOC / BORDEAUX



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX

44° 50' 16.04" N
0° 34' 45.05" O

Il Baron Edmond de Rothschild acquisisce nel 1973 Château Clarke e Château Malmaison e fonda la "Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild". L'antico vigneto venne ripiantato e completamente rinnovato tra il 1974 e il 1978 fino a raggiungere il risultato finale di un'area vinicola da 54 ettari. Dalla prima annata di Château Clarke, imbottigliato nel 1978, la qualità del vino non ha mai smesso di migliorare. Benjamin Rothschild acquisisce nel 2003 Château des Laurets con lo scopo di sfruttare pienamente il potenziale degli 86 ettari situati tra Puissegain Saint-Emilion e la Montagne Saint-Emilion.



ANNO DI FONDAZIONE
1973



ESTENSIONE TERRITORIO
122 Ha



ENOLOGO
YANN BUCHWALTER
JEAN PHILIPPE FORT



BOTTIGLIE IN UN ANNO
581.000



VITIGNI
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON -
CABERNET FRANC



TIPOLOGIA

Vino rosso - Lustrac-Médoc AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Lustrac-Médoc.



VITIGNO

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Doppio Guyot.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo e fermentazione in botti di rovere e acciaio inox. Controllo automatico della temperatura. Affinamento in botti (2/3 nuove e 1/3 di seconda mano) per 16 mesi.



POTENZIALE

Fino a 12 anni.



COLORE

Un bel rosso con riflessi viola.



PROFUMO

Intenso e complesso, il naso è dominato da profumi di frutta fresca (ribes nero, ciliegia nera) mescolati a sottili note legnose. Si sviluppa un lato mentolato, fresco, accompagnato da un tocco di liquirizia.



SAPORE

L'attacco è diretto e rotondo. Segue una bocca grassa, seria, dalla trama tannica densa e vellutata, accompagnata da un'acidità naturale equilibrata, che conferisce a questo vino una bella freschezza.



ABBINAMENTI

Questo vino è perfetto con carni alla griglia, piatti di carne con salsa e formaggi assortiti. Temperatura di servizio: 16°C

