



Château la Claymore Lussac Saint-Emilion

Vignoble

Créé en 1960, le domaine du Château de la Claymore compte 33 hectares de vignes réparties en Lussac Saint-Emilion. François Linard rachète le domaine en 2001 avec son épouse Maria-Dolorès et le développe avec deux objectifs principaux : qualité, respect des traditions et du terroir. Un nouveau chai a été installé en 2012, avec l'obtention de la certification Qualenvi (reconnaissance officielle qui atteste l'excellence de Vignerons Indépendants, utilisant des moyens de pointe dans le respect du terroir et de la tradition). Le vignoble couvre aujourd'hui presque 50 hectares dont 15 hectares réservés à la cuvée Claymore. Claymore désigne la grande épée des Highlanders d'Ecosse, guerriers d'origine Celte dont on suppose la présence en Aquitaine durant la guerre de Cent Ans.

Dégustation

Belle robe grenat, limpide. Son nez est porté sur les fruits noirs (mûre, cassis, pruneaux). Sa bouche est pleine, bien garnie avec des tanins fins mais bien présents. C'est un vin bien équilibré entre la puissance, l'onctuosité et la fraîcheur.

Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet, 5% Malbec

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Il accompagnera parfaitement les civets de biche, magret de canard, viande de boeuf ou encore chevreuil. Le servir autour de 18°C en carafe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant