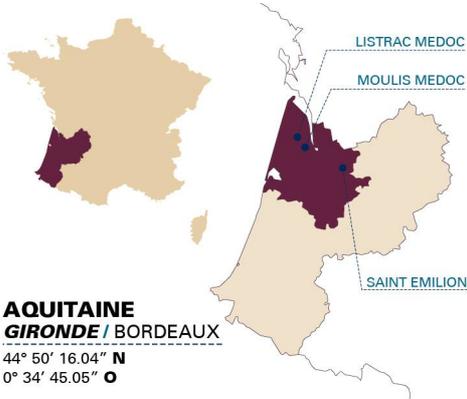




COMPAGNIE VINICOLE
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

CHÂTEAU CLARKE 2009

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 20 anni.



COLORE
Un bel rosso con riflessi viola.



PROFUMO
Intenso e dominato da aromi di frutta fresca (ribes nero, ciliegia, prugna) con lievi note di vaniglia e spezie (chiodi di garofano).



SAPORE
L'attacco è pieno e rotondo, con tannini densi e delicati, firma della grande annata. La forte acidità naturale rinforza la freschezza del vino e offre una buona persistenza.



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

