



## BORDEAUX CLAIRET

**ORIGINES :**  
ORIGIN

Famille DUBOIS, propriétaires.  
Propriété familiale agrandie au fil des décennies.  
DUBOIS family winegrowers.  
The family property has progressed over the years.

**SITUATION :**  
SITUATION

REIGNAC à 18 kms de Blaye, 50 kms de Bordeaux,  
rive droite de la Gironde. Majorité de pentes sud et plateaux.  
REIGNAC, 18 kms from Blaye, 50 kms north of Bordeaux, right bank of the  
river Gironde. On slopes and plateaux sunnily exposed south-south-west.

**SUPERFICIE :**  
VINEYARD

3 hectares / 3 hectares

**NATURE DU SOL :**  
SOIL

Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses  
Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.  
Gravelly soil with fine and rough sand, clayey-gravelly in the subsoil.

**PRODUCTION :**  
PRODUCTION

50 hectolitres par hectare.  
50 hectolitres per hectare

**ENCEPAGEMENT :**  
GRAPE VARIETY

70 % Merlot et 30 % Cabernet-Sauvignon  
(4000 pieds par hectare).  
70 % Merlot and 30 % Cabernet-Sauvignon (4000 vine stocks per hectare)

**ELEVAGE :**  
AGEING

Vin issu de «saignée» [extraction du premier jus après 24 heures de  
macération]. Il est fermenté comme un vin blanc à 18° pour garder  
le fruit et les arômes à température contrôlée. Pas de fermentation  
malolactique. Elevage sur lies pendant 3 mois en cuves inox.

Wine stem from «bleeding», (to extract the first grape-juice after 24 hours  
of maceration). The wine is fermented like a white wine at 18°C to keep the  
fruit and the aroma to monitor temperature. No malolactic fermentation.  
Ageing on lees for 3 months in stainless steel tanks.

**DEGUSTATION  
ET NOTORIETE :**  
TASTING

Vin fruité et parfumé, convient parfaitement aux pizza, grillades,  
salades, couscous et plats asiatiques. Arômes de fraise et fram-  
boise.

Fruity and flavoured wine, it is suitable for grilled meat, salads, couscous and  
Asian meals. Smell of strawberry and raspberry. To be drunk young.

**GARDE :**

2 ans / 2 years