

# *La Demoiselle de Laussac*

AOC Bordeaux Clairet

<b>Terroir</b>	<i>Argilo-calcaire</i>
<b>Superficie</b>	<i>1,5 ha</i>
<b>Encépagement</b>	<i>50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc</i>
<b>Âge moyen des vignes</b>	<i>30 ans</i>
<b>Densité de plantation</b>	<i>5 500 pieds/ha.</i>
<b>Rendement</b>	<i>53 Hl/ha</i>
<b>Pratique culturale</b>	<i>Culture des sols, travaux en vert (épamprage de tête et de pied, double effeuillage), culture raisonnée au niveau des traitements et amendements.</i>
<b>Vendanges</b>	<i>Machine avec tri sévère sur table.</i>
<b>Vinification</b>	<i>La vendange est acheminée dans des petites cuves thermo-régulées. Après 24 heures de macérations préfermentaire à froid et une homogénéisation, les meilleures cuves sont saignées. Celles-ci sont assemblées et font leur fermentation alcoolique à environ 20 °C. Cette température basse permet au clairet de garder une fraîcheur et ses arômes de fruits.</i>
<b>Accord mets/vin</b>	<i>A l'apéritif, grillade</i>
<b>Œnologue consultant</b>	<i>Michel Rolland</i>