



*Château Clauzet*  
*2000*  
*Saint-Estèphe*  
*Cru Bourgeois Supérieur*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux rive gauche
<b>Appellation :</b>	Saint-Estèphe
<b>Encépagement :</b>	55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
<b>Age moyen des vignes :</b>	40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Graves garonnaises
<b>Situation :</b>	Parcelles voisines à Cos d'Estournel, Montrose et Calon Ségur
<b>Production moyenne :</b>	Non communiqué
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuves ciment thermorégulées
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques (dont 50 % de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	José Bueno
<b>Propriétaire :</b>	Baron Velge

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis, légère évolution.
<b>Olfactif :</b>	Intense et ouvert, le nez exhale des senteurs de sous-bois, de cuir et de fruits rouges acidulés. Quelques notes épicées (clou de girofle, muscade) et boisées apportent de la complexité à l'ensemble.
<b>Gustatif :</b>	La bouche s'ouvre sur un beau volume. L'ampleur et le corps du vin s'accompagnent de tanins abondants mais non dénués de finesse. La finale est longue et épicée.
<b>Global :</b>	Sur un millésime exceptionnel, le vin commence à s'ouvrir tout en conservant les qualités fermes et élégantes de St Estèphe.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2018
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>35.70 € TTC</del> - tarif club : 31.50 € TTC
<b>Accords mets - vin :</b>	Fricassée de pintade fermière aux aromates
<b>Service :</b>	Servir à 17°C, carafes 1 heure