



Vignobles Dubard
S.A.R.L. VIGNOBLES DUBARD
Le Gouyat 24610 Saint-Méard-de-Gurçon - France
Tél. 33 (0)5 53 82 48 31 - Fax. 33 (0)5 53 82 47 64 - mail : contact@vignoblesdubard.com - site : www.vignoblesdubard.com
TVA : FR 01 382 606 473 - APE : 513J - SIRET 382 606 473 00041 - EORI : FR 382 606 473 00041 - ACCISES : FR 008926E1744

AOC LUSSAC SAINT EMILION
CHATEAU LA CLAYMORE ROUGE / RED

“心仪葡萄酒”
“les vins Coup de Cœur”



AWC Vienna
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
SILVER

Millésime 2008
Vintage: 2008
Cépages : Merlot – Cabernet – Malbec
Grape varieties: Merlot – Cabernet – Malbec

PALMARES : 1 ETOILE 1 STAR – GUIDE HACHETTE DES VINS 2012
AWARDS: BRONZE – Grands Vins de France, Mâcon 2010
BRONZE – Concours de Bordeaux, Vins d'Aquitaine 2010
COMMENDED – Decanter World Wine Awards 2010 (UK)
ARGENT SILVER – AWC Vienna 2010 (Austria)
COUP DE COEUR FAVORITE – Festival Vins Bordeaux, Wuhan (China)



Nature du sol : Argile ferrugineux – sol sableux riche en fer.
Age des vignes : 25 ans
Situation géographique : Au sud-ouest de l'Aoc, à proximité de Lalande Pomerol et Pomerol.
Climat : Océanique.
Vinification : Traditionnelle ; la conduite de la vigne est primordiale (effeuillage, vendanges en vert, tri de la récolte) pour exprimer toute la richesse de ce terroir. La vendange est vinifiée traditionnellement par cépage avec une maîtrise des températures, pendant la période de fermentation et de macération. Une attention toute particulière est portée aux assemblages des cuvées fin décembre, en vue d'un élevage d'un an en barriques suivi d'un passage en cuves. L'embouteillage intervenant 18 mois plus tard. Les mises en bouteilles sont toujours faites à la Propriété.

Soil type: Ferruginous clay – iron rich sandy soil.
Age of vines: 25 years
Location: Growing area in the SW of the Aoc, just near Lalande Pomerol and Pomerol.
Climate: Oceanic.
Vinification: Elaborated traditionally; controlling vine is necessary (excess buds and foliage are removed, grapes are sorted by hand) to express the full richness of this terroir. Wine from different plots is traditionally made in separate temperature-controlled vats for fermentation and maturing. The final blending is done at the end of December for a first one year period in barrels followed by another period in vats. The bottling is done 18 months later on the Estate.

Un vin tendre et plein d'émotions !

A tender wine, with lots of emotions!

Caractères gustatifs : Belle robe d'un rubis léger très élégant. Le nez est racé avec de belles notes vanillées et sous-bois, ce qui accompagne à merveille les fruits rouges compotés. En bouche, sa structure est de velours rendant ce vin tendre et agréable. On a plaisir à le garder en bouche. On peut ainsi profiter pleinement de cet équilibre qui montre des raisins cueillis à parfaite maturité. La fin de bouche est de même allure, racée et soyeuse. Un vin très agréable, tant par son équilibre que par sa finesse aromatique.
Accord des mets : On aura plaisir à l'associer à une viande rouge bien goûtée, à un rôti de veau légèrement rosé, accompagné d'une poêlée de champignons.
Garde : A boire dès maintenant ou à conserver 4-5 ans.
Température de service : 18°C

Tasting notes: A pretty, elegant ruby colour. Racy nose, revealing delicate notes of vanilla and woodland that matches so well with stewed red fruits. A pleasant and tender wine with a velvety structure, so enjoyable in mouth. A superbly balanced mouth attesting that grapes were picked when reaching full maturity. The finish is similar, racy and silky. A very pleasant wine, as much well balanced than delicately flavoured.
Tasting tips: To be enjoyed with a tasty red meat, a roast veal lightly pink, with mixed fried mushrooms.
Keeps from: Perfectly enjoyable now but will last for 4 to 5 years.
Should be drunk at: 18°C