

CHÂTEAU GUILLOT-CLAUZEL 2024

Si les conditions climatiques du printemps 2024 ont imposé très tôt la plus grande vigilance, l'été a fait place à plus de sérénité.

La floraison a été perturbée par le contraste entre un début de saison frais et une chaleur soudaine impactant le potentiel de production, sans affecter la qualité du millésime en devenir. A partir de mi-juillet, des conditions météorologiques chaudes et sèches ont très avantageusement transformé le millésime.

Les beaux merlots issus des vieilles vignes sont frais et juteux. Ils donnent la tension et la finesse au vin. Les cabernets francs, magnifiques cette année, représentent 20% de l'assemblage. Ils apportent l'élégance, la signature aromatique et la persistance au vin.

Guillot-Clauzel 2024 est superbement pur, précis, aromatique et persistant.

Vendanges : Manuelles avec sélection rigoureuse en trois sessions entre le 25 septembre et le 2 octobre 2024.

- Merlots : le 25 septembre puis le 28 septembre 2024.
- Cabernet franc : le 2 octobre 2024.

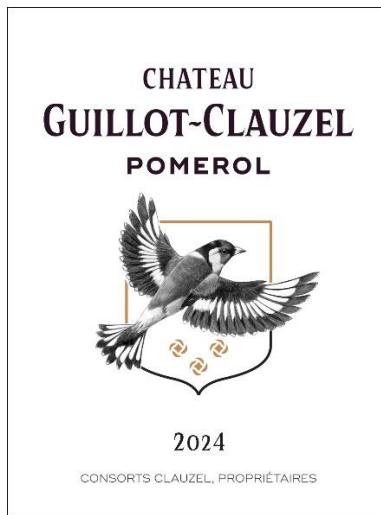
Vinification : Parcellaire en cuves de petit volume avec extractions ménagées.

Elevage : Barriques de chêne français dont 33% de neuves.

Assemblage: 80% merlot, 20% cabernet franc

Rendement : 30 hectolitres par hectare.

Alc. : 13.5%/Vol.



CHÂTEAU GUILLOT-CLAUZEL 2024

While the spring weather conditions required the greatest vigilance from a very early stage, the summer paved the way for a more serene approach in the vineyard.

The flowering was disrupted by the contrast between a cool beginning to the growing season and sudden heat that impacted the potential crop size but had no adverse effect on the future quality of the vintage. Then, from mid-July, beautiful weather set in and transformed the vintage in the best possible way.

The beautiful Merlots from the old vines are juicy and fresh. They bring tension and finesse to the wine. The superb Cabernet Francs make 20% of the blend this year. They bring elegance, perfume signature and the length of flavour.

Guillot-Clauzel 2024 demonstrates superb purity, aromatic precision and length of flavour.

Harvest: Manual in three steps from September 25th to October 2nd 2024.

- Merlots: September 25th and 28th 2024.
- Cabernet Franc: October 2nd 2024.

Vinification: Small batch vinification in small stainless-steel tanks.

Ageing: in French oak barrels 33% new.

Blend: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Yield : 30 hectolitres per hectare.

Alc. : 13.5%/Vol.