

CHATEAV
LE THIL
COMTE CLARY



Château le Thil 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Vignoble de 11 ha (10 ha Merlot, 1 ha Cabernet Franc) de terroir argilo-calcaire.

Rendement : 22hl/ha

Assemblage :

95% Merlot

5 % Cabernet Franc

Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, les raisins non foulés sont accueillis par gravité et fermentés dans nos cuves.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages doux et quelques remontages.

Élevage : 14 mois en barriques (30% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge moyen des vignes : 16 ans

Sélection Massale : avec des portes greffes de vigne mère de la propriété.

Chai Furtif à énergie positive intégrant le recyclage du Co² en bicarbonate de sodium

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Un nez très ouvert avec des fruits rouges et noirs et des notes d'épices, d'herbes aromatiques. Une bouche large et onctueuse, pleine et dense mais très équilibrée par une belle vivacité. Une belle boule qui s'étire toute en longueur avec les cabernets francs. Un vin très onctueux et élégant. On retrouve en bouche ce mélange de notes fruitées, d'épices douces et d'herbes sèches. »

Antonio Galloni : 92 – Decanter (G. Hindle) : 92 – Jancis Robinson : 16 – Jane Anson : 94 – Jeb Dunnuck : 89 - Peter Moser : 93 – Jeff Leve : 91 – Adrian Van Velsen : 91 – Chris Kissack : 90 – XL Vins : 92