

Clos Candelayres

Fronsac

Vin souple et élégant, avec des arômes de fruits rouge cassis! Les tannins sont soyeux et légèrement boisés.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Fronsac proche du Château Barrabaque

SURFACE EXPLOITEE : 50 ares, un grand jardin !

NATURE DU SOL : Argilo – siliceux. La parcelle est entièrement drainée

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 100 % Merlot
Age des vignes : 25 ans

TRAVAIL DE LA VIGNE : La parcelle est enherbée. Taille en double guyot.
Ebourgeonnage et vendanges en vert pour maîtriser le rendement.
Effeuilage des 2 faces pour optimiser la maturation des raisins.

VENDANGES : Manuelles en cagette avec un double tri, à la vigne et au chai.

VINIFICATION : Erraflage total, pas de foulage. Fermentation à basse température (25/26°C) avec en alternance pigeages et remontages légers. Macérations plus ou moins longues en fonction du millésime.

ELEVAGE : 12 à 15 mois en barrique de chêne français.
25% de barriques neuves.

PRODUCTION : 2400 bouteilles conditionnées en carton de 6

