

Esprit de Clocher

Pomerol

*Très belle robe vive. Nez de fruit mûr et élégant.
Vin plein avec une belle structure, de beaux tanins mûrs ; très Merlot, cépage principal de l'AOC Pomerol.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Pomerol, en plein cœur du célèbre plateau de Pomerol. Ce vin est issu d'un assemblage des deuxièmes vins de plusieurs grands crus de l'appellation. Il est issu des jeunes vignes

NATURE DU SOL : Sols argilo-graveleux, sur un léger fond de crasse de fer, une des particularités de Pomerol.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

VENDANGES : Manuelles, elles se font à pleine maturité des raisins.

VINIFICATION : Traditionnelle avec une cuvaison longue en cuves ciment thermo-régulées.

ELEVAGE : Elevage en partie en barriques de chêne.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 30 000 bouteilles.

