



POMEROL TERROIR BIO



Clos Pince

Surface :

1.15 hectares d'un seul tenant

Sol :

Sable sur argile, assez chaud et permettant une maturité précoce

Encépagement :

80% merlot, 20% cabernets francs et sauvignons

Age des vignes :

50 ans

Rendement moyen :

45 hecto/hectare

Production annuelle :

6800 bouteilles

Densité / ha :

6000 pieds/hectare

Taille :

Médocaine

Récolte :

Manuelle : dans cette parcelle plantée en foule en 1902, la vendange se fait en 2 passages (merlot puis cabernets). La durée et la température de cuvaison sont adaptées aux caractéristiques de chaque cuve..

Vinification :

En cuves ciment thermorégulées. Vinification naturelle (levures indigènes).

Elevage :

En barriques. Le vin qui doit déterminer la barrique. 25% de barriques neuves en moyenne (la proportion varie selon la structure tannique du vin). Durée de l'élevage en barriques de 12 mois. Dans chaque cas, nous exigeons les meilleurs bois à grain fin des forêts du centre de la France.

