



## 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.

