VIGNOBLES CARLES

Saint-Emilion Grand Cru & Pomerol

Clos la Rose 2018

AOC Saint-Emilion grand cru

Les vignerons ont pour coutume de planter des rosiers dans les vignes pour déceler les maladies ou attaques d'insectes. C'est cette pratique qui a donné son nom au Clos la Rose, une parcelle de 4 hectares acquise en 1948 et qui produit un vin puissant et aromatique.

Informations techniques *85% Merlot, 15% Cabernet Franc*

- Superficie : 4 hectares
- Sol : Limono-sableux
- Vendanges : 100% manuelles
- Vignes : Lutte raisonnée, pas d'herbicides, pas d'engrais
- Vinification : Traditionnelle en cuves ciment
- Elevage : 12 mois en barriques de chênes Français (20% neuves)
- Alcool : 13,5 % vol.

Dégustation *Alliance subtile du bois et du fruit*

- Robe Belle robe rouge intense et brillante.
- Nez Nez fruité et aromatique.
- Bouche Belle fraîcheur, très jolis tanins.
- AccordLapin aux olives.

vigneron indépendant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE