

CLOS 56

POMEROL

2019



Appellation : Pomerol

Situation : Au cœur de l'appellation Pomerol

Superficie et sols : 0,56 hectares sur sables, graves (superficielle et profondes) et argiles

Age moyen des vignes : 60 ans

Cépages : 100% merlot

Vendanges : A la main en cagettes de 8 kg avec tri manuel

Densité des vignes : 6 600 pieds/hectare

Rendements : 30-35 hl/hectare

Culture des vignes : Taille guyot simple
Ebourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert.
Travail du sol et traitement avec des produits naturels.

Vinification : En cuve avec pigeage et en barriques. Rotation de barriques plusieurs fois par jour.
Cuvaion 3-4 semaines en cuve et 5-6 semaines en barrique.

Élevage : 12-15 mois en barriques (100% neuves)

Conservation : 10 à 15 ans.

