

# CLOS 56

## POMEROL

### 2020



**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.

