



MOUEIX

Clos René 2016 Pomerol AOC

Spécialité par lot

La propriété appartient à la même famille depuis plusieurs générations. Elle est aujourd'hui dirigé par Jean-Marie Garde. Le vignoble de Clos René est situé sur le versant ouest du plateau de Pomerol. Avec un âge moyen de 35 ans, le vignoble de Clos René s'étend sur 15 hectares. Les vignes sont implantées sur des sols de graves et de sables anciens datant du quaternaire reposant sur des sous-sols de crasse de fer.

Région: Pomerol, Bordeaux

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon

Vinification : Travaillé de façon traditionnelle et vendangé manuellement à maturité optimale. Les fermentations traditionnelles ont lieu dans des cuves en béton thermorégulées. Macérations et extractions douces et contrôlées, le vin est ensuite élevé en barriques de chêne pendant 18 mois.

Dégustation: Au moment des vendanges, les baies étaient croquantes, gorgées de sucre et fraîches à la fois; les pellicules riches de tanins doux, les pépins croquants. Clos René, considéré comme l'un des plus beaux crus de Pomerol, est un vin authentique alliant finesse et élégance avec une générosité et une richesse incomparable.

Taux d'alcool : 13,5% Alc./ Vol.

Code SAQ : 14724157

Prix : 67,25\$

Prix licencié : 58,49\$

Uvc : 12

89 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE

