

Château Esprit de clocher Bordeaux



POMEROL AOP 2016 ROUGE

En plein cœur du célèbre plateau de Pomerol. Ce vin est issu d'un assemblage des deuxièmes vins de plusieurs grands crus de l'appellation. Il est issu des jeunes vignes.

Assemblage

80 % Merlot, 20 % Cabernet franc.

Superficie

25 Hectares.

Nature du sol

Sols argilo-graveleux, sur un léger fond de crasse de fer, une des particularités de Pomerol.

Age moyen des vignes

40 ans.

Culture et vendanges

Vendanges manuelles, elles se font à pleine maturité des raisins.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle avec une cuvaison longue en cuves ciment thermo-régulées.

Elevage en partie en barriques de chêne.

30.000 bouteilles par an.

Dégustation

Très belle robe vive. Nez de fruit mûr et élégant.

Vin plein avec une belle structure, de beaux tanins mûrs, très Merlot, cépage principal de l'AOC Pomerol.