

## **La cuvée : LES CLOS**

**CEPAGE** : Cabernet franc.

**SURFACE** : 7 hectares.

**AGE** : Les vignes ont de 35 à 45 ans.

**SOL** : Le sol est argilo-silicieux, très pauvre avec beaucoup de silex et de l'argile rouge en sous sol.

**ORIENTATION** : Plein Sud, sur de très beaux coteaux.

**VINIFICATION** : Selon les années, elle dure trois semaines à un mois en cuves thermo-régulées ( contrôle des températures ) à haute température afin d'extraire un maximum de couleur et de matières.

**ELEVAGE** : Il dure de 12 à 15 mois selon les années, dans des foudres, demi-muids, et barriques de 2 vins.

**CARACTERISTIQUES** : C'est un vin très tannique en général et assez charnu dans sa structure, puissant, robe soutenue et vive, arômes de fruits rouges, mais aussi quelque fois gibier ou sous bois.

**CONSERVATION** : Il est apte au vieillissement : 12 à 15 ans selon les caves, il s'exprime parfaitement bien au bout de 2 à 3 ans.

**ACCOMPAGNEMENT** : Servi à 14.15°, il se marie admirablement avec tous les mets : depuis les charcuteries, jusqu'aux viandes blanches et rouges, mais aussi avec les gibiers et les fromages.