

CLOS SAINT JEAN 2002

Le vignoble

Le Clos Saint Jean est un vignoble de coteaux calcaire de 1 ha. La plantation de cet hectare a été réalisée en février 1993. Nous retrouvons deux types de configuration de plantation du Vignoble Clos Saint Jean orienté Sud-Sud Ouest. Pour une partie du vignoble, nous avons adopté une disposition en terrasses avec une densité de plantation de 10 000 pieds/ha. Pour l'autre partie, nous avons disposé les rangs entre les murets et préféré une compacité de 8 000 pieds/ha.



L'encépagement

Nous avons sélectionné quatre porte-greffes implantés selon l'étude des sols, sur lesquels nous avons greffé de l'Auxerrois ou Malbec de trois générations issu des vignes du Clos de Gamot.



Le travail de la vigne

« Il n'est de temps qui ne revienne... » : tout le travail est réalisé à la main : pioches, sarcles, pompes à dos...

La vinification

La parcelle est vinifiée en cuve de faible volume afin de conserver au maximum les spécificités du terroir. La cuvaision est de l'ordre de 3 à 5 semaines. Le travail de remontage en douceur est privilégié afin d'obtenir une structure harmonieuse de la cuvée.



L'élevage

Un élevage en demi-muids est réalisé pendant 18 à 24 mois suivant les millésimes.

Dégustation & Suggestion Clos Saint Jean 2002

Robe : rouge sombre, intense, noir

Nez : chocolat, fruit noir, mentholé

Bouche : très dense, très concentrée, très grande structure tannique, note cacao, un millésime à fort potentiel de garde

Suggestion gourmande : confits de canard, cassoulet Toulousain