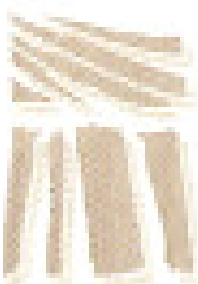


CLOS SAINT JEAN 2005

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 cuvaison 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 2005

Robe : noir intense, avec des reflets violet

Nez : cassis, fruit noir, violette

Bouche : très riche, le grain de raisin, très belle matière avec de la minéralité

Suggestion gourmande : tournedos à la parisienne, côte de bœuf au sel de Guérande, ongle à l'échalote