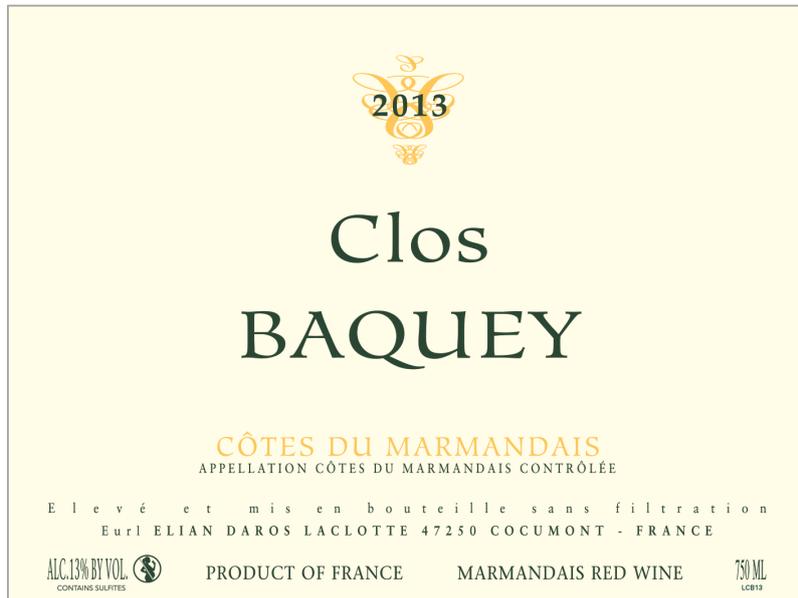


Clos Baquey 2013



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 35% Cabernet franc – 35% merlot – 15% Abouriou - 15% cabernet sauvignon

Terroir : issu d'une seule parcelle exposée sud. Sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasses calcaires.

Vinification : Cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot égrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Abouriou est encuvé en grappes entières mais non vinifié en macération carbonique. Chaque cépage est vinifié séparément.

Elevage : en pièces pendant 22 mois. Chaque cépage est élevé séparément.

Mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille. Elevage 14 mois en bouteille avant mise sur le marché.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, le 28 Août 2016

Profil du vin : le terroir argilo-calcaire apporte un côté saillant et vif dompté par 2 ans en fût. Peu ou pas d'extraction à la vinification pour garder le fruit et la finesse.

Clos Baquey 2013 est un millésime frais, très aromatique avec beaucoup de délicatesse et un grain de tanin fin en final. Mis en bouteille après 3 ans d'élevage nous l'avons laisser vieillir 1 année supplémentaire en bouteille dans notre chai avant de vous le proposer. A carafier si vous le buvez dans sa jeunesse...si non le laisser vieillir en cave 3 – 4 ans.