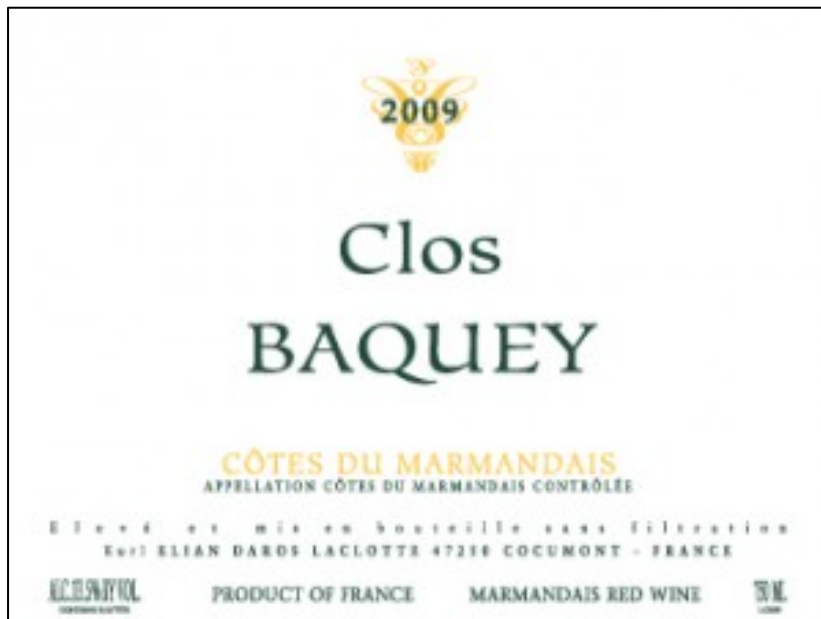


Clos Baquey 2009



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 30% Cabernet franc – 30% merlot – 20% Abouriou – 20% cabernet sauvignon

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

Vendanges : manuelles, tris à la vigne et sur table de tri au chai

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 pas vinifié en macération carbonique. Chaque cépage est vinifié séparément.

Elevage : en pièces pendant 26 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 8 mois avant mise en bouteille

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, fin juin 2012

Profil du vin : le terroir argilo-calcaire apporte un côté saillant et vif dompté par 2 ans 1/2 d'élevage en fût. Peu ou pas d'extraction à la vinification pour garder le fruit et la finesse. C'est un vin complexe avec une délicate longueur en bouche. Vin de garde.