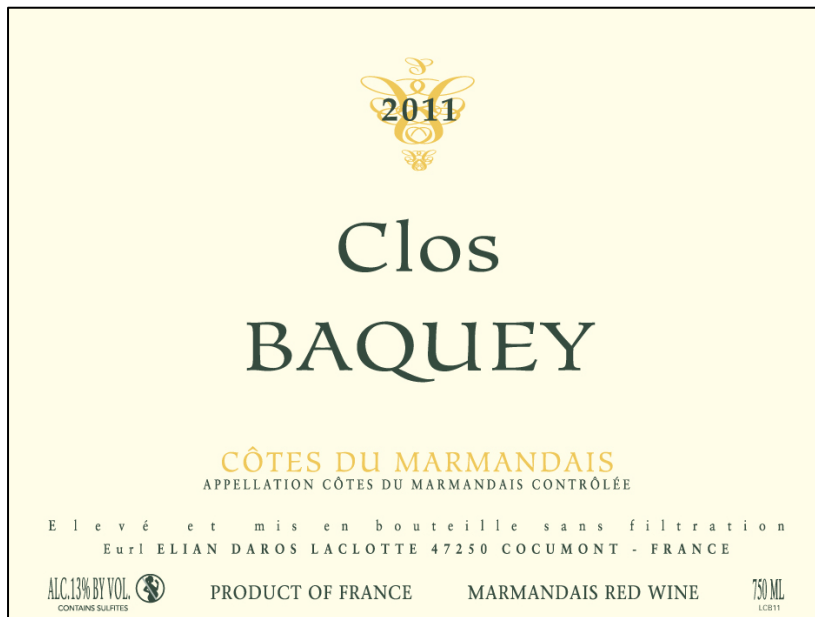


Clos Baquey 2011



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

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

Mise en masse pendant 6 mois avant mise en bouteille

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, décembre 2013

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. Vin de garde.