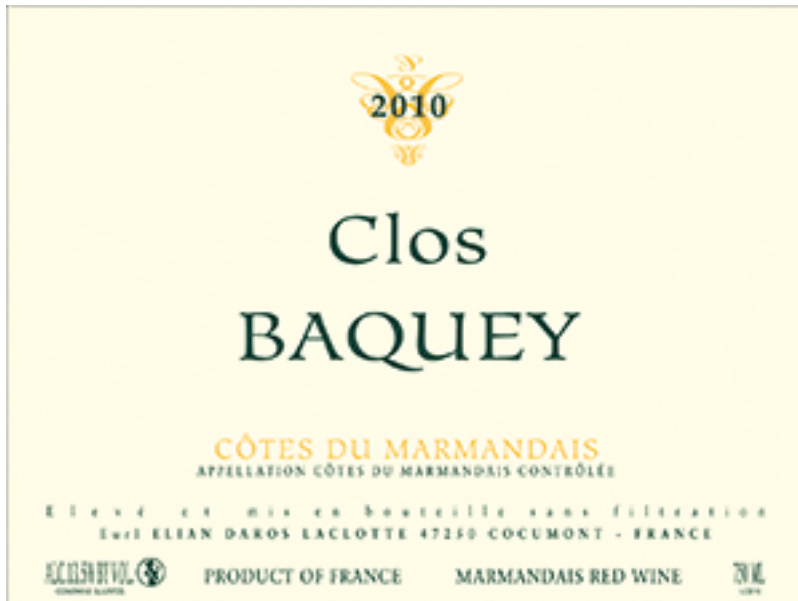


Clos Baquey 2010



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 24 mois. Chaque cépage est élevé séparément.

Mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille. Elevage 24 mois en bouteille avant mise sur le marché.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, 8 janvier 2014.

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 2010 est un millésime exceptionnel avec un grand potentiel, nous avons donc décidé de lui donner le temps de s'épanouir. Mis en bouteille après 3 ans d'élevage nous l'avons laisser vieillir 2 années supplémentaires en bouteille dans notre chai avant de vous le proposer à la vente. Après 5 ans chez nous, c'est maintenant à vous de jouer... Le déguster dès à présent sur sa jeunesse... ou lui laisser encore le temps de mûrir.