

CHÂTEAU  
**CLINET**  
*Pomerol*

MILLESIME 2014



## VIGNOUBLE

**Surface:** 11,81 ha (10,81 ha planté)

**Encépagement:** 90% Merlot,  
9% Cabernet Sauvignon,  
1% Cabernet Franc

**Densité de plantation:** 6 600  
à 7 200 pieds / ha

**Age moyen des vignes:** 41 ans

**Type de sols:** Argilo-graveleux

## VINIFICATION

**Nouveau chai de vinification:** 17 Cuves en inox (30, 35, 40 et 66HI / cuve)

Chai en sous-sol: entrée de la vendange par gravité

Système de thermorégulation alvéolaire et ajustable

Pas d'utilisation de «Carboglace»

Durée de cuvaison: 30 jours +

Pas d'oenologue conseil

## EN BREF 2014

**Assemblage:** 90% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

**Degré d'alcool:** 13,5°

**Production:** 4 750 caisses

**Rendement:** 40 Hl / ha,  
pour le Grand Vin

**Elevage:** 60% barriques neuves  
- 40% barriques 1 vin

**Dates de vendanges:**  
**Merlots**

Les 23, 24, 25, 29 et 30 septembre  
Le 3 octobre (Très Vieux Merlots)

**Cabernets**

Le 8 octobre

# CHATEAU CLINET 2014, DEGUSTATION

---

Le Château CLINET 2014 révèle une robe pourpre-rubis.

Très aromatique, le nez développe des saveurs de framboises confiturées, de mûre, de prune et de réglisse.

Ensuite, les arômes évoluent pour dévoiler des parfums de pain grillé, de cassonade et de poivre de Jamaïque.

La texture crémeuse et soyeuse rappelle la signature CLINET.

Douce et délicate, la bouche présente des notes de cerises et de fruits des bois, à l'intensité croissante.

L'ensemble demeure équilibré et très rafraîchissant.

Il s'agit d'un excellent vin, dont la dégustation est conseillée entre 5 et 15 ans.



## LES CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2014

---

- Une saison culturale relativement longue, puisque la floraison démarra le 21 mai et les vendanges, le 23 septembre (+120 jours!).
- Une maturation lente des raisins, et sans à-coups, grâce à un climat sans chaleur excessive.
- Un mois de septembre radieux et des vendanges se déroulant dans des conditions climatiques sèches et ensoleillées.
- Des rendements généreux, atteignant 49hl / ha sur la propriété, dont 40hl / ha pour la production du Grand Vin.
- Une qualité et des maturités homogènes entre les cépages et les différentes parcelles, composant le terroir de la propriété.

SCAN TO VISIT  
OUR WEBSITE

