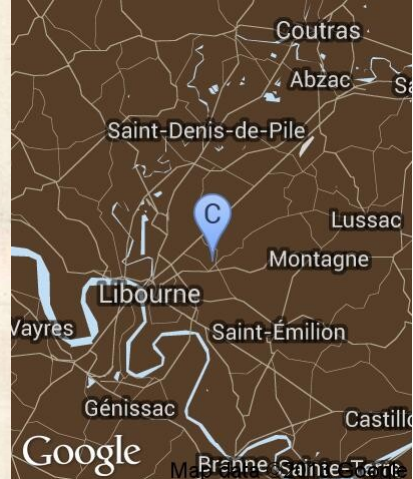




CLOS RENÉ

POMEROL

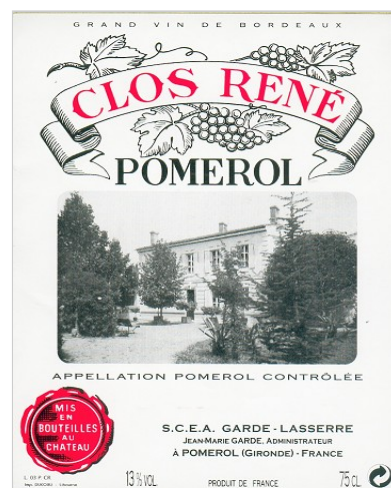
Respectueux du terroir hérité de leurs aïeux, les propriétaires actuels produisent un vin d'une grande droiture, d'un style classique, fruité et frais. Clos René est remarquable grâce à la régularité de ses cuvées.

Histoire

Le Château Clos René est d'origine très ancienne, 1734. Il est mentionné en 1764 sous le nom de Reney sur la carte de l'ingénieur-géographe Pierre de Belleyne. C'est en 1942 que Pierre Lasserre arrive au domaine avec l'aide de la famille Durantou, propriétaire du prestigieux Château l'Eglise Clinet. Depuis, ses descendants perpétuent les traditions familiales en ajoutant récemment une notion de modernité qui conduit le vignoble à la culture en « agriculture raisonnée ». Respectueux du terroir hérité de leurs aïeux, les propriétaires actuels produisent un vin d'une grande droiture, d'un style classique, fruité et frais. Actuellement, Jean-Marie Garde, petits fils de Pierre Lasserre, en est l'administrateur.

Terroir

Situé sur le versant ouest du plateau de Pomerol, son sol est composé de graves et sables anciens du quaternaire reposant sur un sous-sol de crasse de fer. Clos René a une superficie de 15 hectares avec des vignes qui ont en moyenne 35 ans. Son encépagement est composé de 75% de Merlot, 20% de Cabernet Franc et 5% de Malbec. La vigne est conduite de façon traditionnelle et les vendanges sont manuelles.



Site web

Vins

Clos René (Rouge)

Superficie

15 ha

Encépagement rouge

Merlot : 75%

Cabernet franc : 20%

Malbec : 5%

CLOS RENÉ 2017

POMEROL



Vinification

La vinification s'effectue dans des cuves en ciment entièrement thermorégulées pour une bonne maîtrise des fermentations et macérations.

Elevage

Le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne dont une partie est renouvelée chaque année.

Assemblage

Merlot : 75%

Cabernet franc : 20%

Malbec : 5%

Dégustation

En nez, des arômes délicats de fruits noirs et de bonbons. Après un moment de décantation, des notes vives de menthe et de réglisse dominant en bouche.

