

POMEROL

CLOS RENE 2022

Le Château Clos René est d'origine très ancienne. Il est mentionné en 1764 sous le nom de « Reney » sur la carte de l'ingénieur-géographe Pierre de Belleyne.

Il appartient à la même famille depuis plusieurs générations : Pierre Lasserre en a confié l'administration à son petit fils, Jean Marie Garde.

Sur la même exploitation, le Château Moulinet-Lasserre, qui jouxte le Château Clos René, produit un vin de même qualité.

VIGNOBLE

Il est 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. Le Château Clos René a une superficie de 16 hectares. Le vignoble a un âge moyen de 35 ans.

Son encépagement est composé de : 70% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc (Bouchet) et 10 % Malbec. La vigne est conduite de façon traditionnelle et les vendanges sont faites manuellement.

VINIFICATION ET ELEVAGE DU VIN

La vinification s'effectue dans des cuves en ciment intégralement thermorégulées pour une bonne maîtrise des fermentations et macérations. Le vin est élevé pendant dix huit mois dans des fûts de chêne, dont une partie est renouvelée chaque année. Le bois merrain, utilisé pour la fabrication des barriques, provient de l'Allier et subit une chauffe moyenne. Le collage est toujours fait aux blancs d'œufs frais.

PRODUCTION / DISTRIBUTION

Environ 42 tonnes, soit 4200 caisses

Vente par le négoce de place : Bordeaux et Libourne

CONTACT

Jean Marie GARDE

Clos René

33500 POMEROL

Tél. : 05.57.51.10.41

clos-rene-pomerol@wanadoo.fr