

CLOS RENE 2024

A.O.C. POMEROL

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.

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.

Clos René a une superficie de 16 hectares.

Le vignoble a un âge moyen de 45 ans. Son encépagement est composé de : 70% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc (Bouchet) et 10 % Malbec.

La vigne est conduite de façon traditionnelle, en lutte raisonnée. Son vignoble est certifié HVE 4.

Les vendanges sont faites manuellement. Elles ont débuté le 16 septembre 2024.

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 30% sont renouvelés chaque année. Le bois merrain, utilisé pour la fabrication des barriques, provient de l'Allier et subit une chauffe moyenne.

PRODUCTION / DISTRIBUTION

Rendement 2024 : 15hl/ha
la moitié du vignoble ayant été fortement impacté par
l'épisode de grêle du 18 juin 2024

CONTACT

Jean Marie GARDE

Clos René

33500 POMEROL

Port : 06 08 98 93 11

clos-rene-pomerol@wanadoo.fr

