



# Clos des Pins

## Graves Sec

“

Le terroir, l'exposition et les soins apportés au Clos des Pins sec sont très proches de son aîné le Fleur des Pins. La structure est charnue et souple mais la différence tient dans une minéralité plus présente avec des notes d'écorces de citron et de pamplemousse. La finale laisse une impression fraîche et saline. Une incitation aux crustacés.

”

### Encépagement

50% Sémillon  
35 % Sauvignon blanc  
15% Sauvignon gris

### Terroir

Sol : sable limoneux  
Sous-sol : calcaire

### Age des vignes et densité

20 ans  
6 600 pieds/ha

### Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

### Conduite du vignoble

Taille guyot double courte  
Éclaircissage à mi-véraison  
Enherbement  
Fumure organique à base de  
compost végétaux



### Récolte et rendement

Manuelle avec 2 passages  
Refroidissement des baies  
Macération pelliculaire (6h)  
Pressurage lent (3h)  
40 à 45 hl/ha

### Vinification

Entonnage immédiat en fût de  
chêne

### Élevage

Batonnage des lies bi-hebdoma-  
daire durant 6 mois

### Mise en bouteille

10 000 bouteilles en moyenne  
par nos soins  
après un léger collage

### Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -  
Petit négoce - Exploitation

## Conseils de dégustation



8 à 10 °C au moment du service

Malgré le séjour en barrique et le batonnage qui prépare le vin à une bonne tenue en bouteille, nous conseillons vivement de déguster le Clos des Pins dans les 1 à 2 ans qui suivent la mise en bouteille. Il accompagnera votre apéritif, vos charcuteries et notamment vos crustacés.

