



Clos des Pins

Graves Rouge

“

Il est le second vin du Château La Fleur des Pins. Seuls les meilleurs lots des parcelles du Clos des Pins sont intégrés dans l'assemblage final. Le style recherché est plutôt sur la souplesse et l'onctuosité avec des tanins aimables et bien fondus. Le terroir argilo-calcaire révèle de beaux arômes de fruits noirs mais surtout de l'équilibre et une belle fraîcheur typique de l'appellation Graves.

”

Encépagement

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Terroir

Sol : sablo-limoneux
Sous-sol : roches et argiles

Age des vignes et densité

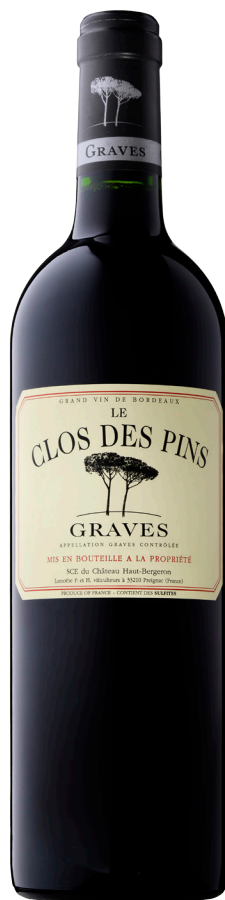
20 ans
6 600 pieds/ha

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



Rendement

50 hl/ha

Vinification

En cuve acier thermorégulée
Saignée 10 à 15 %
Délestage
2 remontages par jour
Macération de 21 jours

Élevage

En fût de chêne de 2 à 3 vins
pendant 8 à 10 mois

Mise en bouteille

30 000 bouteilles
avec notre matériel après une
légère filtration et sans collage

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Petit négoce - Exploitation

Conseils de dégustation



16 à 17 °C au moment du service avec un carafage recommandé
Six mois de repos après la mise en bouteille seront suffisants pour déguster le
Clos des Pins. Son caractère souple et fruité autorise de nombreux accords tels
que les charcuteries, toutes les viandes rouges et certains fromages légers.

