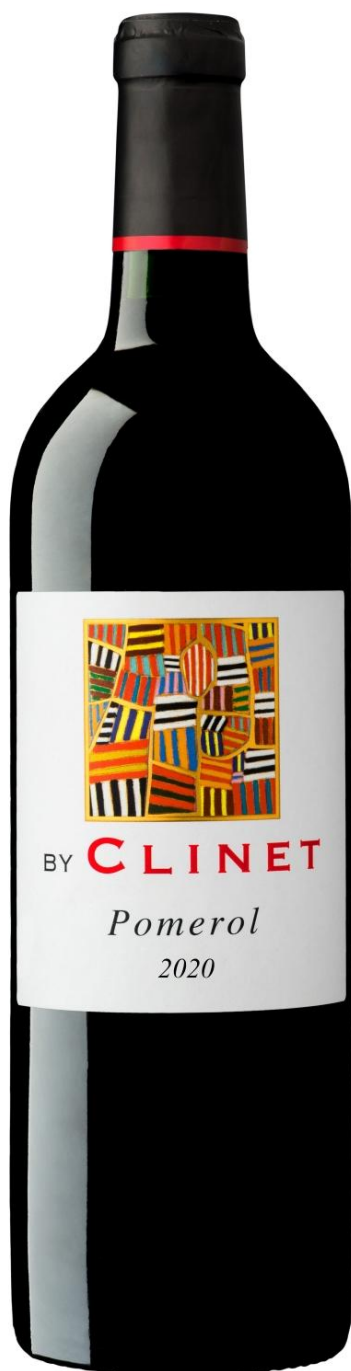


CLINET

By Clinet 2020

AOC Pomerol, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

L'autre grand vin du Château Clinet

TERROIR

Autrefois rattaché aux vins de Saint-Emilion, Pomerol a su gagner seule ses lettres de noblesse depuis 1936, date à laquelle elle obtint son statut d'AOC. (Appellation d'Origine Contrôlée). D'une superficie inférieure à 800 ha, c'est la plus petite des grandes régions viticoles du Bordelais. Pomerol est aussi la seule des grandes appellations de la région à n'avoir jamais connu de classement hiérarchique. Campée sur la Rive Droite de la Dordogne, le climat y est plus chaud que dans le Médoc (Rive Gauche) et le sol plus frais et humide.

VINIFICATION

Le vin provient des 3 différents types de terroirs de Pomerol. Une sélection de vigneron rejoint Clinet dans cette création atypique. La vinification et l'élevage sont effectués dans les chais du Château Clinet, par son équipe.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue 100% en barriques d'un vin pendant 12 mois, afin de mettre en valeur toute la fraîcheur et la finesse des arômes.

CÉPAGES

Merlot 95%, Cabernet franc 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3600

DÉGUSTATION

Le Pomerol By Clinet 2020 dévoile une robe rubis brillante.

Des arômes de griottes et de myrtilles s'expriment au nez, aux côtés d'effluves de poivre doux, de feuilles de thé et de tartes aux fruits.

La texture s'avère délicate, suave et intense. Au palais, les arômes révèlent une panoplie de fruits des bois, de prune et de havane. Ce millésime, produit sous une climatologie favorable, offre un vin profond, intense, s'accordant parfaitement à la gastronomie familiale et aux réceptions entre amis.

