

CHÂTEAU
CLINET
Pomerol

MILLESIME 2013

■ CHATEAU CLINET, POMEROL :

Produit des vins depuis des siècles.
Appartient à la Famille LABORDE, depuis 1999.
Géré par Ronan LABORDE, depuis 2004.



■ VIGNOBLE :

Surface : 11,81 ha (10,81 ha planté)

Encépagement : 90% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Densité de plantation : 6 600 à 7 200 pieds / ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Type de sols : Vieilles Graves, Argiles Profonde, Crasse de Fer

Pratiques culturales particulières au domaine :

- Enherbement inter-rang, sur une partie du vignoble
- Labour sous le rang, labour à cheval sur 25% du vignoble
- Lutte raisonnée
- Haute surface foliaire (+175 cm)
- Effeuilage côté soleil levant et couchant, vendanges vertes
- Travaux de la vigne : Taille par des mains expertes, effeuillage adapté, vendanges vertes, optimisation de la maturité, vendanges parcellaires



Rendement 2013 : 33 Hl / ha, à la vendange

Dates de vendanges :

Merlots : 30 Septembre : Jeunes vignes de Merlot
1er, 2, 3 Octobre : Merlot
3 Octobre : Merlot (Veilles Vignes)

Cabernets : Le 12 octobre



CHÂTEAU CLINET *Pomerol*

■ VINIFICATION :

Chai en sous-sol : entrée de la vendange par gravité
Fouillage léger
Cuves Bois et Inox
Macération pré-fermentaire à froid (moins de 10°C), pendant 2 jours
Pigeage manuel
Durée de cuvaision : 3 à 4 semaines
Pas d'oenologue conseil



■ ELEVAGE :

Eleveage : 60 % barriques neuves - 40 % barriques 1 vin
Bois essentiellement d'origine française, élevés au moins 30 mois à l'air libre
Assemblage présenté : 90% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Degré d'alcool: 13,2°
Production : 45 000 bouteilles



■ VENDANGES :

La **Vendange** de CLINET 2013, s'est effectuée plus tard et plus rapidement que d'habitude, avec seulement 4,5 jours de vendanges sur une durée totale de 11 jours.

La vendange était saine et la maturité atteignait un degré alcoolique « raisonnable » (légèrement supérieur à 13°Alc) en comparaison avec plusieurs millésimes de la décennie précédente.

Les macérations durèrent 3 semaines, avec des pigeages réguliers, assurant une extraction douce.

Le rendement moyen, approchant 33 hl / ha, résulte d'une sélection rigoureuse, afin de proposer des vins précis, au fruité croquant, complexes, équilibrés et rafraîchissants.

Le millésime 2013 incarne le style et l'élégance des millésimes classiques produits à CLINET.

■ DEGUSTATION :

Château CLINET 2013 arbore une robe carmin (rouge griotte), éclatante et profonde.

Très complexe, le nez révèle des senteurs de cassis, de cerises griottes, de myrtille et de poivre doux ; l'ensemble délicatement parsemé de cassonade et de réglisse.

La texture crémeuse et soyeuse rappelle parfaitement le style de Clinet.

Des arômes persistants de prunes exquises et de myrtilles, se mêlent ingénieusement aux soupçons de pain grillé et d'épices.

