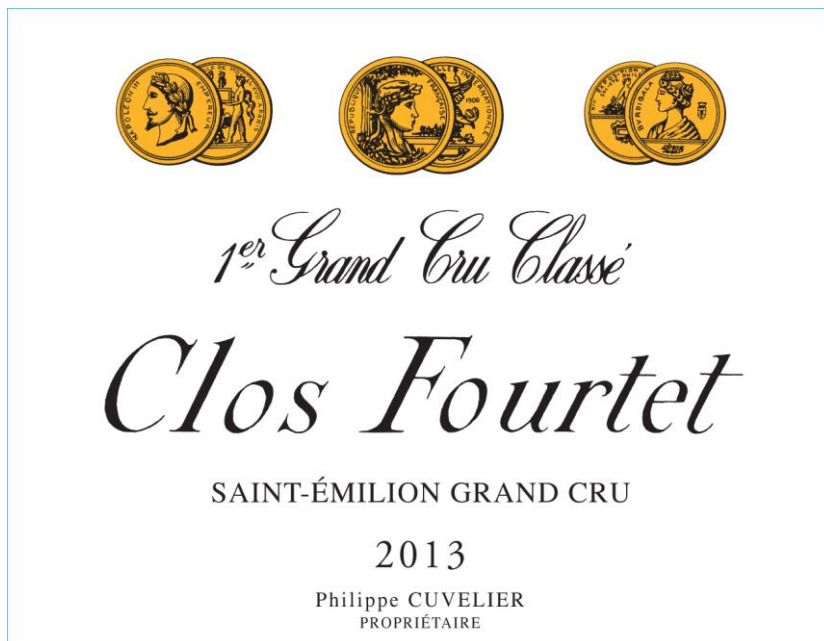


# Clos Fourtet

- **Superficie** : 20 hectares
- **Encépagement** : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
- **Sols** : Argilo-calcaire
- **Age moyen des vignes** : 25 ans
- **Second vin** : la Closerie de Fourtet.



## Millésime 2013

- **Débourrement** : 12 avril
  - **Mi-floraison** : 15 juin
  - **Véraison** : 25 août
  - **Date des vendanges** : du 30 septembre au 14 octobre
- 
- **Assemblage** : 87 % Merlot, 6 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc
  - **Rendement de l'année** : 18 hl/ha
  - **Production** : 20000 bouteilles
  - **Ph** : 3,48      **Titre alcoolique** : 13.1 % vol
  - **Eleavage** : 15 mois avec 60 % du grand vin en barriques neuves.

# Clos Fourtet



## Millésime 2013

### Conditions climatiques :

La période hivernale a permis de reconstituer les stocks en eau d'octobre à mars, soit 380 mm. Entre le 15 février et le 15 mars, nous avons eu très peu d'eau et une période de gel durant 20 jours.

Du 10 mars à mi-mai, nous avons eu de réguliers épisodes pluvieux. Du 26 Mai au 20 juin de grosses pluies ont apporté 200 mm d'eau. À partir du 20 juin, nous avons eu une très belle période de temps sans pluie et bien ensoleillé.

En septembre, des petites pluies successives ont eu lieu tout au long du mois et se sont poursuivies en octobre.

### Cycle végétatif :

L'éclatement des bourgeons a commencé le 10 avril, ce qui est très tardif ; le débourrement a été homogène et qualitatif.

La floraison s'est déroulée dans des conditions climatiques difficiles, une pousse active de la végétation et un temps très pluvieux ont provoqué une coulure importante.

La véraison s'est terminée fin août dans des conditions climatiques correctes ; à ce stade nous avons supprimé les grappes dont la véraison n'était pas terminée afin d'obtenir une uniformité de maturation.

Les vendanges se sont passées durant les quelques jours sans pluie du mois d'octobre.

### Commentaire de dégustation :

Clos Fourtet 2013 libère de généreux arômes de mûre et de cerise subtilement nuancés par des senteurs florales : violette et iris. Ce vin raffiné exprime en bouche une grande pureté, l'attaque est ample et les tanins sont fins et soyeux. La trame s'allonge délicatement vers une finale saline.