

Clos Sainte Anne 2015

Clos Sainte Anne est une cuvée monocépage élaborée à partir de jeunes vignes de Merlot. Elevée en cuves inox, cette cuvée se distingue par sa fraîcheur et ses arômes très expressifs sur le fruit. Légère et accessible, Clos Sainte Anne se déguste dans sa jeunesse et offre une approche décomplexée des vins de Pomerol.



100 % Merlot



18 hectares d'un seul tenant
90 % Merlot et 10 % Cabernet
Franc, âge moyen entre 35 et 45
ans



Vendanges manuelles



Elevage en cuve Inox et quelques
lots dans des barriques de 1 vin ou
2 vins



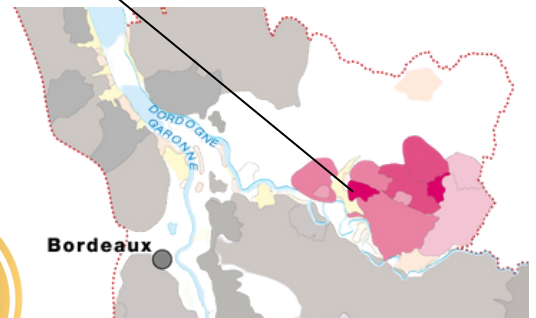
14,5 % vol
48 533 bouteilles



Directeur technique :
Frédéric Redon
Consultant :
Consultants Derenoncourt



AOC Pomerol



Clos Sainte Anne 2015 présente une robe tuilée avec un bouquet riche en nuances marqué par arômes tertiaires comme le tabac. En bouche, l'attaque est ronde et accueillante, dévoilant immédiatement un fruit franc et accessible. La finale laisse une impression de fraîcheur, apportant une touche agréable et désaltérante.