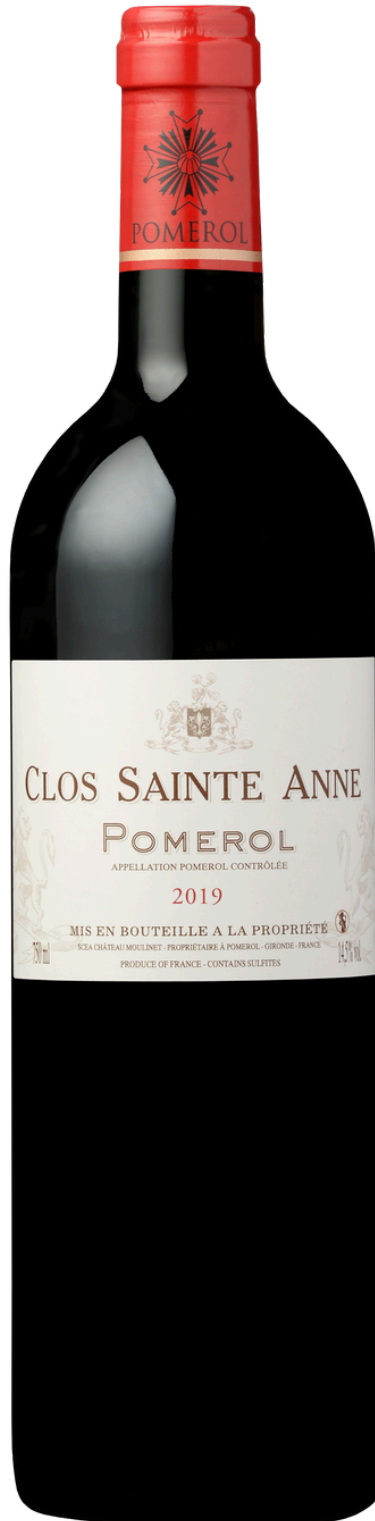
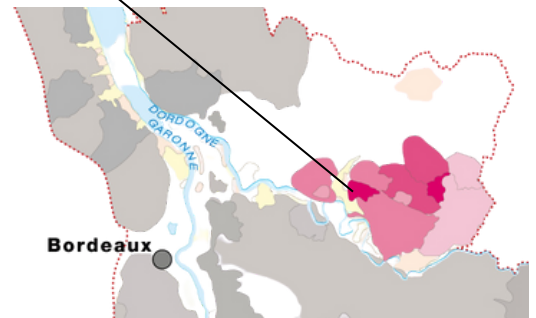


# Clos Sainte Anne 2019

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.



## AOC 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

*Clos Sainte Anne 2019 présente une robe grenat profonde. Le nez est complexe, mêlant des arômes de fruits frais et d'agrumes légèrement confit comme l'orange sanguine. En bouche, le vin se révèle très droit et centré, avec une présence tannique marquée, évoquant sa jeunesse et son potentiel d'évolution. Une amertume boisée subtile ajoute une dimension supplémentaire, soulignant l'élégance et la structure de ce vin.*