

CLOS DUBREUIL

SAINT-ÉMILION — GRAND CRU CLASSÉ

2022

Propriété de 8h50 localisée sur le plateau argile-calcaire de Saint-Christophe-des-Bardes en AOC Saint-émilion. **Clos Dubreuil est Grand Cru Classé depuis 2022.**



VIGNOBLE

SURFACE

8 ha 50 a

TYPES DE SOLS

Patchwork de terroirs complémentaires entre de l'argiles profondes sur la côte Nord et le plateau calcaire de saint Emilion

DENSITÉ

7500 pieds/ha

ENCÉPAGEMENT

Merlot 70 %
Cabernet Franc 20 %
Cabernet Sauvignon 10 %

MODE DE CULTURE

Agriculture raisonnée et bio protection, enherbement naturel entre les rangs

AGE MOYEN DES VIGNES

45 ans

ALCOOL

Autour de 13% à prévoir

VINIFICATION

VENDANGES

Manuelles

TYPES DE CUVES

Barriques, bois, inox

ELEVAGE

Prévu 18 mois
Barriques neuves 60%
Barriques de vin 40%

PRODUCTION

Moyenne annuelle : 20 000 bouteilles

CLOS DUBREUIL

SAINT-ÉMILION — GRAND CRU CLASSÉ

2022

Propriété de 8h50 localisée sur le plateau argile-calcaire de Saint-Christophe-des-Bardes en AOC Saint-émilion. **Clos Dubreuil est Grand Cru Classé depuis 2022.**



SUR LE MILLÉSIME 2022

CLIMAT

Hiver doux et humide
Printemps chaud et sec
Été : sec et solaire

VENDANGES

Du 15 septembre au 6 octobre selon les maturités des terroirs et des cépages

RENDEMENT

30 HL/HA

ASSEMBLAGE

Merlot 82 %
Cabernet Franc 14 %
Cabernet Sauvignon 4 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE DES VINS

Vendanges manuelles avec une sélection parcellaire en fonction des qualités organoleptiques des raisins

—

Vinification douces en petites cuves thermorégulées. Extractions douces et macération sous marc pendant 25 à 35 jours selon la dégustation.

—

Élevage en barriques neuves (60%)
et en barrique de 1 an (40%)

GÉNOLOGUE

Julien Viaud - Rolland & associés

DÉGUSTATION

Belle robe rouge profondes aux reflets brillants. Le bouquet se montre déjà très complet dans sa jeunesse avec des arômes de cerises noires, de mûres et de framboise mais aussi de violette. L'aération dévoile des notes plus épicées de réglisse, de cacao et moka. La bouche est incroyablement douce, suave. Cette texture crémeuse est remarquablement équilibrée avec une trame tannique finement serrée.

Il en résulte un vin d'une très grande classe qui marquera l'histoire du cru.

CONTACT

SAS CLOS DUBREUIL
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES

Contact : Alain Raynaud
Tel : 06 07 79 17 16
Email : contact@closdubreuil.fr
www.closdubreuil.fr