



Clos Fourtet / 2018

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Emmanuel de SAINT SALVY

APPELLATION Saint-Émilion - 1^{er} Grand Cru Classé

SUPERFICIE 20 hectares SOLS Argilo-calcaires

DENSITÉS de PLANTATION 6000 à 9200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

CONSEILS Stéphane Derenoncourt et Jean-Claude Berrouet

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Dans une recherche constante de l'excellence, la Famille Cuvelier investit et supervise les changements progressifs du domaine. Très impliqués et passionnés par cette terre, ils ont depuis de nombreuses années fait le choix de pratiquer une agriculture durable, soucieuse du respect des équilibres naturels.

Les vins de Clos Fourtet, issus de l'extraction douce par pigeage de raisins entiers, sont élevés traditionnellement en barriques dans les anciennes carrières de pierre du plateau calcaire de Saint-Émilion. La pureté aromatique et la précision en bouche de ses vins reflètent le terroir d'exception de Clos Fourtet que la Famille Cuvelier a à cœur de respecter millésime après millésime.

MILLÉSIME 2018

VENDANGES Du 25 septembre au 09 octobre 2018.

ASSEMBLAGE



90% Merlot



7% Cabernet
Sauvignon



3% Cabernet Franc

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 25 cuves inox thermo-régulées de petite capacité, extraction par pigeage manuel, cuvaison de 25 à 30 jours, fermentation malolactique en cuves et en barriques.

ELEVAGE 60% barriques neuves - 40% barriques de 1 vin - 16 à 18 mois d'élevage en cave souterraine.

MISE EN BOUTEILLE Mise pas encore effectuée

ANALYSES %TAV 14 ACIDITÉ TOTALE 3,50G/L PH 3,6

PRODUCTION 33 hl/ha - 35 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

Millésime marqué par de forts contrastes thermiques définissant souvent les millésimes d'exception. Un magnifique été (temps sec, ensoleillé, chaud, climat quasi-idéal jusqu'aux vendanges) fit vite oublier le temps maussade de l'hiver et de la floraison. S'en suivirent des conditions anticycloniques exceptionnelles, réparatrices permettant de belles maturités des raisins. Nos merlots situés sur le plateau calcaire de Clos Fourtet ont conservé leurs fraîcheurs avec une concentration tannique et aromatique de grande qualité.

DÉGUSTATION

puissant
CROQUANT
intense *soyeux*
dense