



VIGNOBLES
J.J. NOUVEL

FICHE TECHNIQUE

CLOS SAINT-JULIEN SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CATHERINE PAPON-NOUVEL



ORIGINE DE LA PROPRIÉTÉ

Propriété qui existe depuis plusieurs générations.

SUPERFICIE EN PRODUCTION

1.2 hectares, 2500 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignes âgées de 40 ans pour le Cabernet Franc et 80 ans pour le Merlot

SOL

Situé dans le village de Saint Emilion sur le rocher calcaire

ENCEPAGEMENT

Merlot 40%
Cabernet Franc 60%

MODE DE CULTURE

Vignes labourées, sol travaillé (rocher calcaire à 30 cm de profondeur).

ÉLEVAGE

La sélection des barriques neuves pour l'élevage est très rigoureuse et dépend du millésime. L'élevage peut durer de 18 à 22 mois.

VENDANGES ET VINIFICATION

La sélection des grappes est continue tout au long du cycle végétatif afin que l'expression des raisins permette de souligner toute la complexité d'un grand terroir.

DEGUSTATION

C'est l'expression d'un grand terroir. Ce vin est à la fois, puissant, complexe, racé mais également frais, équilibré, aérien.

