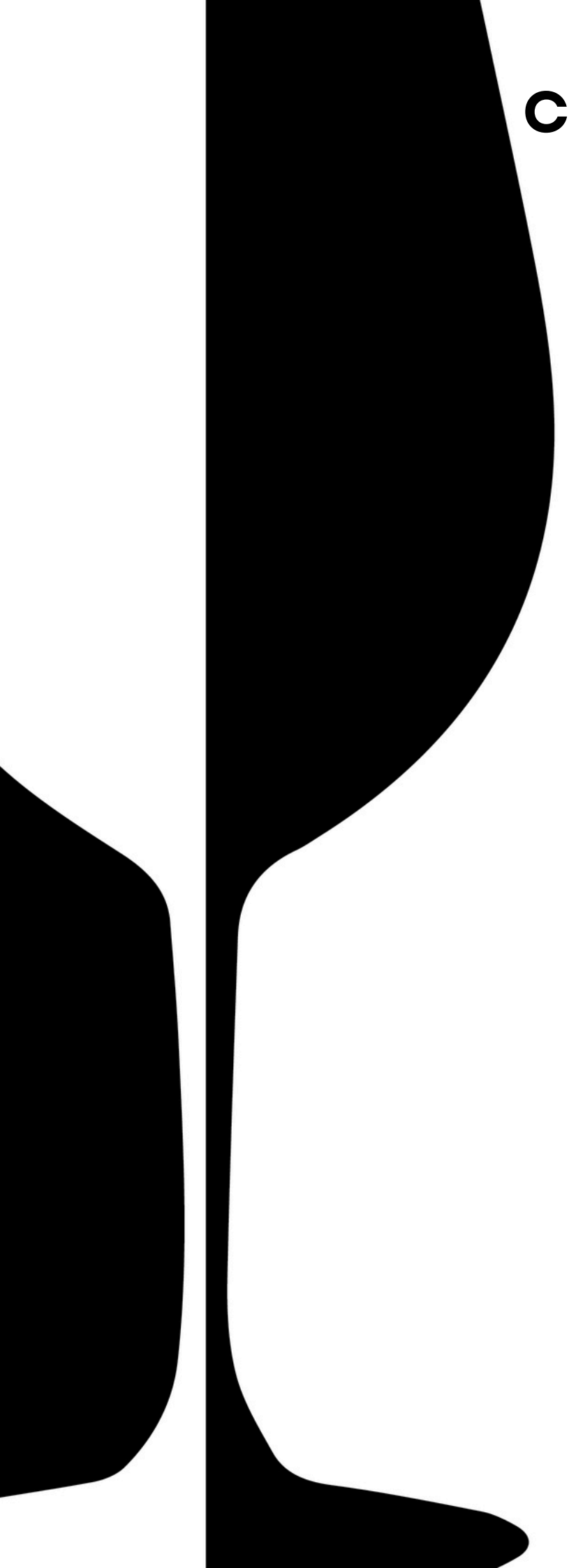

Clos des Jacobins

Saint Emilion Grand Cru Classé

2023

COULEUR
Rouge

ASSEMBLAGE
80 % Merlot
18 % Cabernet Franc
2 % Cabernet Sauvignon

DATE DES VENDANGES
Du 18 au 23 septembre

VENDANGES
Manuelle

TYPE DE VINIFICATION
Macération à 12 à 32 degrés pigeages-délestages Fermentation malolactique en barriques neuves et cuves bois

ELEVAGE
14 mois - 60 % de bois neuf

NOMBRE DE BOUTEILLE
36 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE
15,00

HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie