

CLOS 56 POMEROL



Appellation :	POMEROL
Situation de vignoble :	Au cœur de l'appellation Pomerol, sur sables et graves (superficielles et profondes) et argiles.
Superficie de vignoble :	0.56 hectares.
Age moyen des vignes :	60 ans.
Encépagement :	100% merlot
Vendange :	A la main en cagettes de 8 kg avec tri manuel.
Densité des vignes :	6600 pieds par hectare.
Rendement :	30-35 hl par hectare.
Culture :	Taille guyot simple; ébourgeonage; effeuillage et vendange en vert. Travail du sol et traitements avec produits naturels.
Vinification :	En cuves avec pigeage et en barrique. Rotation de barriques plusieurs fois par jour. Cuvaison 3-4 semaines et cuve et 5-6 semaines en barrique.
Maturation :	12-15 mois en barrique (100% neuves)
Conservation :	10-15 ans.

