

Clos Saint-Vincent

Saint-Emilion Grand Cru

1/2



Historique

Les vins issus du domaine du Clos Saint-Vincent, en appellation Saint-Emilion Grand Cru, représentent le canon classique des vins de Bordeaux : un exercice d'équilibre qui réunit les qualités cardinales du vin autour de l'expression du fruit et des touches boisées de l'élevage.

Les 17 ha de la propriété tissent la trame serrée d'un terroir remarquable et homogène. Traversés par une veine de Graves, ces dernières confèrent au vin les qualités soyeuses que l'on attribue aux tanins. Cette singularité du sol se révèle ainsi propice à l'expression de la précision qui traduit la pureté des vins issus du domaine. Merlot, Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon se donnent la réplique dans le dialogue aiguisé qu'exigent les terroirs harmonieux à l'origine de la délicatesse des vins d'expression.

Confié à Saint-Vincent, patron des vigneron, la vocation du Clos bien nommé se porte vers des représentations classiques du Bordeaux. Cette propriété fait l'objet d'une sélection parcellaire d'autant plus aiguisée que certaines vignes ont plus de 60 ans. Un héritage que nous avons à cœur de préserver et de mettre en valeur.

Appellation

Saint-Emilion Grand Cru

Topographie

Au pied du pittoresque village de Saint-Emilion, les vignes du Clos Saint-Vincent s'étendent sur 17 ha à flanc de colline.

Superficie

17 ha

Terroir

La vigne est établie sur des formations quaternaires alluviales, qui restent difficile à dater, sur un sol gravello-siliceux.

Encépagement

75% de Merlot
15 % de Cabernet Franc
10 % de Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes

25 ans

2/2

Mode de culture

Le souci de préserver l'héritage viticole du Clos Saint-Vincent a motivé le choix de la lutte raisonnée. Les vignes du domaine sont taillées en Guyot simple.

Des conditions optimales de maturation sont créées grâce à l'effeuillage, l'épamprage et, lorsque c'est nécessaire, des vendanges en vert.

Rendements moyens

45 hl/ha

Vendanges et vinification

Les vendanges sont en partie manuelles. Les raisins sont acheminés au chai et triés méticuleusement à leur arrivée. La vinification est traditionnelle avec une macération pré-fermentaire à froid dans des cuves inox thermorégulées et écoulage à 25 jours.

Les vins sont ensuite élevés en partie en barriques de chêne français pendant 12 mois. Un tiers du parc de barriques est renouvelé chaque année.

Production moyenne annuelle

83 000 bouteilles

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Responsable d'Exploitation
Vincent Labergère

Oenologue Conseil
Hubert de Boüard



Visites des chais et du vignoble

Professionnels uniquement, sur rendez-vous.
Vente exclusive par le Négocier bordelais.


CA GRANDS CRUS

Clos Sai-Vincent
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

www.clos-saintvincent.fr - contact@cagrandscrus.fr
