

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Clos Systey

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble



SURFACE

2 ha



TYPES DE SOLS

Oxyde de fer
Sols sableux



CÉPAGES

Merlot 80 %, Cabernet Franc 15 %, Cabernet
Sauvignon 5 %



AGE MOYEN DES VIGNES

40

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Barriques, Inox



ELEVAGE

Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 30 %
Cuves 40 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

12000 bouteilles
90 hectolitres

— Pays de commercialisation

ETATS-UNIS
FRANCE

SUISSE
BELGIQUE

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DEMETER

Clos Systey, c'est l'histoire d'un petit vignoble de 2 hectares, niché à Saint-Émilion et créé en 2015 par Sylvie Dulong, œnologue passionnée, et Stéphane Grawitz. Leur rêve : créer un vin d'exception, respectueux de la biodiversité. Ce rêve a pris forme avec Clos Systey, un vin certifié biodynamique et apprécié des amateurs comme des professionnels. 2024 marque une étape clé : le 10e millésime du domaine. Aujourd'hui, un nouveau chapitre débute : Sylvie et Stéphane passent le relais à la famille Dulong, prête à relever de nouveaux défis tout en restant fidèle aux valeurs du domaine. Fanny Dulong et son mari Juan Moretti deviennent les nouveaux vignerons, accompagnés par Paul et Adrien Dulong. Paul, architecte, a rénové la propriété et conçu le cuvier. Adrien, expert en technologies, apporte son savoir-faire digital. Sylvie Dulong, œnologue, reste conseillère pour maintenir l'excellence.

Adresse

CLOS SYSTEY
212 route de Rol
33330 Saint Emilion
Tél : 0749768837
Portable : 0749768837

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
De 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

DULONG Fanny
212 Route de Rol
33330 Saint Emilion
Tél : 0749768837
Portable : 0749768837