

LES VINS DE
SAINT-EMILION



CLOS HEDONE

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION

 GASTRONOMIE

 HÉBERGEMENT



— Vignoble



SURFACE

2 ha



TYPES DE SOLS

Argiles rouges et brunes sur calcaire à astéries
Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 78 %, Cabernet Franc 22 %



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Vinification



VENDANGES

Manuelles, Mécaniques



TYPES DE CUVES

Barriques, Inox



ELEVAGE

Barriques neuves 33 %
Barriques 1 vin et plus 66 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

10000 bouteilles

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
ESPAGNE
DANEMARK
ETATS-UNIS

FRANCE
ITALIE
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE

— Certifications environnementales



AGRICONFIANCE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Clos Hédoné est l'exemple parfait qu'une amitié sincère mêlée à la passion viticole, permet de réaliser de grandes choses. Christophe Pavageau et Arnaud Lagardère, complices des bancs d'école, ont eu envie de se réunir autour de la vigne ; 2019 sera leur premier millésime ! Un vin unique et original pour lequel les deux amis ont choisi une forme de bouteille qui n'a pas été utilisée depuis le XIX siècle. Ensemble, ils cultivent du merlot et du cabernet franc, les cépages typiques de la région sur les sols argilo-calcaires de leur petit domaine de 2 hectares situé au coeur des plus beaux terroirs de St Émilion sur la commune de Saint Christophe des Bardes. Leur objectif était de créer un vin de plaisir qui bouscule les perceptions, seuls quelques milliers de bouteilles sortiront de chaque millésime.

Adresse

CLOS HEDONE
354 route de St Emilion
33330 ST Christophe des bardes
Tél : 0632271950 / 0683008359

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

PAVAGEAU / LAGARDERE Christophe / Arnaud
354 route de St Emilion
33330 SAINT-CHRISTOPHE-DES-BARDES
Tél : 0632271950 / 06830083