

LES VINS DE
SAINT-EMILION



CLOS TRIMOULET

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble



SURFACE

10 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires
Sols Argilo-limoneux



CÉPAGES

Merlot 80 %, Cabernet Franc %, Cabernet
Sauvignon %



AGE MOYEN DES VIGNES

45

— Vinification



VENDANGES

Mécaniques



TYPES DE CUVES

Béton, Inox



ELEVAGE

Cuves 20 %
Barriques neuves 45 %
Barriques 1 vin et plus 35 %

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA

CHINE
FRANCE
ROYAUME-UNI

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Propriété familiale depuis 6 générations, le CLOS TRIMOULET a une surface de 10 hectares. l'age moyen du vignoble et de 45 ans. L'encépagement est constitué à 80 % merlot, 10% cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc.

Adresse

CLOS TRIMOULET
802 route de TRIMOULET
CLOS TRIMOULET
33330 SAINT EMILION
Tél : 0680424846

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00
Samedi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

APPOLLOT ALAIN
33330
Tél : 0680424846