LES VINS DE SAINT-EMILION

Clos des Jacobins

Saint-Emilion Grand Cru | Grand cru classé



Vignoble

SURFACE
8 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 18 %, Cabernet Sauvignon 2 %

AGE MOYEN DES VIGNES
30

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton, Bois

ELEVAGE
Barriques neuves 75 %
Barriques 1 vin et plus 25 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
40000 bouteilles
300 hectolitres

Pays de commercialisation

BELGIQUE
CANADA
CHINE
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
ITALIE
JAPON
SUISSE

CLOS DES JACOBINS, GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION Clos des Jacobins, Grand Cru Classé depuis les origines, est la référence de l'élégance, de la puissance et de l'équilibre de Saint-Émilion. Perché en haut des coteaux plongeant vers la Dordogne, il bénéficie d'une situation exceptionnelle et il abrite les chambres d'hôtes des Vignobles Magali & Thibaut Decoster.

Adresse

CLOS DES JACOBINS
4, gomerie
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 51 19 91

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

COLOMES Mélanie
CLOS DES JACOBINS
33330 ST EMILION
Tél : +3 3 (0)5 57 51 19 91

vignobles & découvertes