

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Clos des Jacobins

Saint-Émilion 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

