

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Clos Labarde

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble



SURFACE

4 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

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



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Barriques, Béton, Inox



ELEVAGE

Cuves 50 %
Barriques neuves 25 %
Barriques 1 vin et plus 25 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

20000 bouteilles
200 hectolitres

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

BELGIQUE

CHINE

DANEMARK

ETATS-UNIS

FRANCE

JAPON

PAYS-BAS

ROYAUME-UNI

SUISSE

Adresse

CLOS LABARDE
BERGAT
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 43 39
Fax : 05 57 74 40 26
Portable : 06 71 89 24 22

Ouverture

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

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
De 08h00 à 18h00

Contact à la propriété

Bailly Nicolas
BERGAT
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 74 43 39
Portable : 06 71 89 24 22