

Excellence du Clos des **Menuts**

Saint-Emilion Grand Cru

∰ VISITE

h DÉGUSTATION



Vignoble



SURFACE

4 ha

TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires

CÉPAGES

Merlot 85 %, Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 5 %

₩ AGE MOYEN DES VIGNES

Pays de commercialisation

IAPON ALLEMAGNE BELGIQUE PAYS-BAS CANADA ROYAUME-UNI CHINE RUSSIE DANEMARK SUISSE

ITALIE

ESPAGNE

FRANCE HONG-KONG

- Vinification

VENDANGES Manuelles

TYPES DE CUVES Béton

ELEVAGE

Barriques neuves 33 % Barriques 1 vin et plus 67 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE 10000 bouteilles

- Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

En 2007, nous avons décidé de collaborer avec Stéphane Derenoncourt consultant de renommée mondiale, pour vinifier le CLOS des MENUTS et créer une cuvée spéciale issue des meilleures parcelles du domaine. C'est ainsi qu'est nait L'EXCELLENCE du CLOS des MENUTS, cuvée qui s'est déjà faite remarquer dans la presse spécialisée. Elevé pendant 18 mois en barrique neuve, il développe un caractère grillé et épicé puissant qui domine en fin de bouche, le fruit est croquant et gourmand tout en développant aux cous des années des arômes tertiaires et une bouche soyeuse.

Adresse

EXCELLENCE DU CLOS DES MENUTS Place du Chapitre et des Jacobins 33330 Saint Emilion Tél: 05 57 74 45 77

Ouverture

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

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, De 10h00 à 12h30 et de 13h00 à 18h00

Contact à la propriété

Place du Chapitre et des Jacobins 33330 Saint Emilion Tél: 05 57 74 45 77