

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Excellence du Clos des Menuts

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble



SURFACE

4 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

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



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG

JAPON
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
RUSSIE
SUISSE
ITALIE
ESPAGNE

— 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 né 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,
Décembre**

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
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