LES VINS DE SAINT-EMILION

Clos Abbaye

Saint-Emilion Grand Cru

Vignoble

SURFACE
1 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 65 %, Cabernet Franc 35 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 70 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
4800 bouteilles
36 hectolitres

Pays de commercialisation

BELGIQUE
FRANCE

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Petite propriété familiale d'un hectare. Nos raisins sont issus d'une viticulture biologique respectueuse de la nature, favorisant la biodiversité. Notre vin élevé en fûts de chêne, est l'expression de notre passion et de notre volonté de qualité. Nous vous recevrons avec plaisir sur notre domaine sur rendez-vous pris au minimum 24h à l'avance au 0607607497.

Adresse

CLOS ABBAYE
100 route du Bourg
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : 09 53 05 65 45
Portable : 0607607497

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

LLADERES Francois
100 route du Bourg
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES
Tél : 09 53 05 65 45
Portable : 06 07 60 74 97