

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 recevons 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