



Clos LACOMBE

Pomerol

Le vignoble de Clos LACOMBE appartient à la famille Giraud depuis plusieurs générations. Il se situe au nord ouest de l'appellation de Pomerol où dès le 12^{ème} siècle, le vignoble s'est développé autour de la commanderie des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem.

Type :	Vin Rouge
Superficie :	2 ha
Age moyen des vignes :	30 ans
Encépagement :	90% Merlot - 10% Cabernet Franc
Sol :	Sablo graveleux à base de crasse de fer.
Vendanges :	Manuelles.
Vinification :	Macération à froid pendant 3 jours puis macération à chaud pendant 3 à 4 semaines. Fermentation en cuves inox.
Elevage :	Elevé en fût de chêne pendant 12 mois. Assemblage du millésime avant le mise en bouteille.
Notes de dégustation :	Belle robe rubis intense. Bouquet très fruité, beaucoup de fraîcheur et d'élégance pour ce 2007.