

CLOS RENE POMEROL



Le Château Clos René est d'origine très ancienne. Il est mentionné en 1764 sous le nom de « Reney » sur la carte de l'ingénieur-géographe Pierre de Belleyne. Il appartient à la même famille depuis plusieurs générations : Pierre Lasserre en a confié l'administration à son petit fils, Jean Marie Garde.

VIGNOBLE

Il est situé sur le versant ouest du plateau de Pomerol. Son sol est composé de graves et sables anciens du quaternaire reposant sur un sous-sol de crasse de fer. Le Château Clos René a une superficie de 15 hectares. Le vignoble a un âge moyen de 35 ans.

La vigne est conduite de façon traditionnelle : travail du sol, traitements phytosanitaires raisonnés (biocontrôle, confusion sexuelle). Eclaircissage des grappes si besoin, vendanges manuelles.

VINIFICATION ET ELEVAGE DU VIN

La vinification s'effectue dans des cuves en ciment intégralement thermorégulées pour une bonne maîtrise des fermentations et macérations. Le vin est élevé pendant 18 mois dans des fûts de chêne, dont 30% est renouvelée chaque année. Le bois merrain, utilisé pour la fabrication des barriques, provient de l'Allier et subit une chauffe moyenne. Le collage est toujours fait aux blancs d'œufs frais.

Encépagement : 70% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc, 10% Malbec.

Degré : 14.5% vol