



# 2023



## CLOS DE LA VIEILLE EGLISE POMEROL

### L'archétype même des grands Pomerols



<i>Propriétaire :</i>	Benoît TROCARD
<i>Superficie :</i>	1.5 hectares
<i>Terroir :</i>	Graves argileuses
<i>Age des vignes :</i>	45 ans
<i>Assemblage :</i>	70 % merlot, 30% cabernet franc
<i>Vieillessement :</i>	20 mois en barriques de chêne Français, 60% barriques neuves et 20% barriques un vin
<i>Degrés :</i>	13.5 %

Le Clos de la Vieille Eglise est une propriété qui est entrée dans la famille vers 1830. Le vignoble est situé sur un plateau de la haute terrasse de la vallée de l'Isle, sur un sol formé d'argile et de graves : le croissant d'or de Pomerol. Les vignes, plantées à une densité de 6 700 pieds par hectare, sont vendangées manuellement, puis les raisins sont également triés à la main. Le Clos de la Vieille Eglise est un vin puissant et très élégant, il est l'archétype même des grands pomerols.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION de notre maître de chai :

La robe est très foncée, limpide, intense.

Le premier nez se base sur des notes de fruits rouges, fruits mûrs. L'agitation donne au vin un coté envoutant, des arômes plus frais de sous-bois apparaissent. Nez prometteur et gourmand.

La bouche est très élégante, beaucoup de puissance et tanins savoureux, c'est rond. Un vin racé, beaucoup de fruits mûrs en milieu de bouche et une très belle longueur.



Notes des dégustateurs :

En Primeurs : Jane Anson 93/100, James Suckling 92-93/100, Yves Beck 93/100, Neil Martin 90-92/100, Jeb Dunnuck 90-92/100