

## CLOS SAINT VINCENT 2011

*Saint-Emilion Grand Cru AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

La famille Latorse est surtout connue pour ses vins de l'Entre-deux-Mers. Mais depuis 2001, Karine et Lionel Latorse ont acheté le domaine de Clos Saint Vincent, dans l'appellation Saint-Émilion Grand Cru. Le vignoble est planté sur un terroir caractéristique de cette région. Le sol est composé de sables et de graves qui s'étendent sur les collines de Saint-Sulpice de Faleyrens. Le Château est entouré par de prestigieux voisins tel que le Château Monbousquet, le Château de Plaisance et de Valandraut.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : St Sulpice de Faleyrens

Superficie : 5 hectares

Assemblage du vin : 70 % Merlot 15% Cabernet Franc et 15% Cabernet Sauvignon

Type sols : Graves et silex

Age des Vignes : 45 ans

Rendement : 40 hectolitres / hectare

Vendanges : Manuelles

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves ciment thermorégulées.

Elevage : Elevage de 12 mois en fûts de chêne. 1/3 de la vendange est élevé dans des barriques neuves et 2/3 dans une barrique d'un vin.

### Commentaires de dégustation

Le Château Clos Saint Vincent 2011 nous offre une robe rubis profonde. Le nez nous offre des arômes de cassis et de prune avec des notes d'épices, de café et de tabac. La bouche est très élégante et présente des arômes de baies sauvages et des notes de cassis, de vanille et de réglisse. Bonne acidité. Tanins souples et veloutés, parfaitement intégré, et une longue finale élégante.

Accord mets et vin : Se déguste sur une viande rouge grillée, un confit ou magret de canard ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 10 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

