



Clos 126
Pomerol
Digne d'un grand cru



vinous (91-93)_{pts}
 Robert Parker (90 - 92)+
JEB DUNNUCK 90-92
 91p by Markus Del Monego
 MW



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 2019

APPELLATION : AOC Pomerol

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : ½ hectares

SOL : Sable et graves anciennes

CÉPAGE : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES : Taille en Guyot simple, travail du sol sous le rang, vendange en vert, effeuillage côté levant, vendanges manuelles.

VINIFICATION & ELEVAGE: Parcellaire, tri manuel des baies, fermentation et élevage de 18mois en barriques de chêne français neuves de 500L

ŒNOLOGUE-CONSEIL : Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

PRODUCTION : 3 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION : « Robe pourpre opaque, nez de fruits noirs, de framboise et de cerises avec des notes de roses fanées. Moyennement corsé, le palais a l'ossature typique de Pomerol avec des tannins robustes et ronds, et juste assez de fraîcheur pour soutenir les musculeux fruits noirs. »
90-92+/100 Robert Parker