

## **CLOS RENE 2025**

### **A.O.C. POMEROL**

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 Belleyme.

### **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. Clos René a une superficie de 16 hectares. Le vignoble a un âge moyen de 45 ans. Son encépagement est composé de : 70% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc (Bouchet) et 10 % Malbec. La vigne est conduite de façon traditionnelle, en lutte raisonnée.

Les vendanges sont faites manuellement.

Certification HVE niveau 4.

### **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 dix huit mois dans des fûts de chêne, dont 30% sont renouvelés chaque année. Le bois merrain, utilisé pour la fabrication des barriques, provient de l'Allier et subit une chauffe moyenne.

### **PRODUCTION**

Date des vendanges : du 5 au 16 septembre

Assemblage : 70% Merlot, 20% CF, 10% Malbec

Rendement 2025 : 25hl/ha

Environ 45 tonneaux, soit 4500 caisses

### **CONTACT**

Jean Marie GARDE

Clos René

33500 POMEROL

Tél. : 06.08.98.93.11

[clos-rene-pomerol@wanadoo.fr](mailto:clos-rene-pomerol@wanadoo.fr)

