

# **Clos Saint-Martin – G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2018**

## **Domaine**

### **Clos Saint-Martin**

Opgericht in 1850, is dit juweel-achtige landgoed gelegen op het Saint-Émilion kalksteen plateau, grenzend aan Château Canon. Genoemd naar de naburige kerk van Saint-Martin, is Clos St. Martin eigendom van en beheerd door Sophie Fourcade, een afstammeling van de Reiffers familie, gevestigde wijnproducenten in Saint-Emilion sinds de 17e eeuw. Michel Rolland fungeert als consultant wijnmaker. Op slechts 1,33 hectare is Clos St Martin de kleinste geclassificeerde grand cru classé in Saint-Émilion. De wijnstokken, gemiddeld 35 jaar oud, worden geplant op klei en kalksteen bodems, met zuidwestelijke blootstelling.

## **Vinification**

Après les vendanges manuelles, les raisins subissent une macération préfermentaire à froid. Le moût est fermenté en partie dans des fûts de chêne neufs et en partie dans des amphores. Les quatre premiers mois d'élevage sont passés sur les lies, avec un bâtonnage deux fois par semaine, permettant au vin de développer du volume et du corps. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en fûts de chêne neufs (80%) et en amphores (20%). Au Clos Saint-Martin, chaque pied de vigne et chaque barrique font l'objet d'une attention toute particulière de la part de la propriétaire Sophie Fourcade et de son équipe.

## **Dégustation**

Très élégant, avec des mouchetures d'herbes séchées dispersées au milieu d'un étalage très pur de saveurs de cerise amère, de réduction de prune et de coulis de groseille. La finale racée et concentrée a aussi une touche minérale latente. Charmant.

## **Mets adaptées**

Roti de bœuf | Daim | Champignons des bois

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (15%), Cabernet Franc (5%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

