

Clos Bertineau

Clos Bertineau - rouge



Appellation

Montagne Saint-Emilion

Cépage

Mono-cépage : Merlot

Porte greffe

Riparia gloire de Montpellier

Terroir

Argilo sableux

Densité de plantation

8547 pieds/ha

Surface en production

0.38 ha

Production annuelle

1500 à 2000 bouteilles par an

Culture des sols

Enherbement inter rang et travail du sol sous le cavaillon

Protection du vignoble

Lutte raisonnée

Vendange

Manuelle

Tri

Tri optique

Vinification

Cuve inox thermorégulée

Macération

3 à 4 semaines

Elevage

14 mois en barriques de chêne français

(1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de barriques de 2 vins)

Collage

En fonction des millésimes

Filtration

à la mise en bouteille

Accord mets et vin

Viandes rouges, viandes blanches et fromages

Service

16 à 18 degrés