



# Château Clos la Madeleine 2016

## Saint-Émilion Grand Cru

Spécialité par lot

**M**OUUEIX

Clos La Madeleine est une petite merveille de 2,3 hectares nichée sur le plateau et les terrasses Sud de Saint-Émilion, dans le vignoble de Château Béclair-Monange. Le domaine fut acquis par les Ets. Jean-Pierre Moueix en septembre 2017.

**Région:** Saint-Émilion, Bordeaux

**Cépages :** 75% Merlot, 25% Cabernet franc

**Vinification :** Le vignoble de Clos La Madeleine, planté sur une roche calcaire recouverte, en certains endroits, par seulement 50 cm d'argile, bénéficie d'un suivi rigoureux et attentif tout au long de l'année (labourage, enherbement sélectif, effeuillages et éclaircissements). Des vendanges manuelles, suivies de deux tris minutieux, garantissent que seuls les raisins ayant atteint une maturité optimale sont sélectionnés. Suite à la fermentation alcoolique en cuves inox et en foudres de chêne, la fermentation malolactique se déroule en barriques neuves. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant 16 à 18 mois.

**Dégustation:** Les vins du Clos La Madeleine, charmants, élégants, avec une trame minérale remarquable, expriment toute la typicité de ce grand terroir.

**Code SAQ :** 14817775

**Prix :** 102.50\$

**Prix licencié :** 89.00\$

**Uvc :** 6

