



CLOS LA PROVIDENCE

Fiche technique 2020

Appellation :	Bordeaux Supérieur
Terroir :	Palu sèche
Superficie :	2ha50
Densité de plantation :	40% 5500pieds/Ha; 60% 5000pieds/Ha
Age de la vigne :	40 ans en moyenne
Pratiques culturales :	Médocaine à 2 astes. Epamprage manuel. Absence de désherbage chimique et enherbement naturel. Travail du sol sous le rang au cheval et au tracteur. Récolte mécanique pour les merlots et manuelle pour les cabernets franc et sauvignon, ainsi que les petit verdots.
Vinification :	Vinification parcellaire. Vinification douce avec sélection des vins de presses à la barrique.
Elevage :	Elevage en barriques dont un tiers en barriques neuves pendant 12 mois puis en foudre jusqu'à la mise en bouteille. Collage au blanc d'œuf.
Rendement :	35HI/Ha
Assemblage :	7% CS ; 35% Petit Verdot ; 14% CF ; 44% Merlot
Proportion Grand Vin :	37%
Degrés alcooliques :	14.3%
PH :	3.50

Dégustation

La quintessence de notre terroir avec un seul maître mot lors des assemblages : faire le vin à l'**identité** la plus **singulière** et la plus **complexe** possible. Un vin au **bouquet très particulier** de par son assemblage de cépage et à la **profondeur étonnante**. Un vin à carafier dans sa jeunesse pour apprécier toute sa complexité et à la durée de garde d'au moins une dizaine d'années.

Contact et coordonnées

Arthur Beyries : 07 87 11 02 89 | Marie-Victoire Beyries : 06 25 50 75 58
Edouard Lambert : 06 71 30 45 62 | Benjamin Nadalié : 06 49 13 24 01
E-mail : closlaprovidence@gmail.com