Millesime: 2014

**CLOS DES JACOBINS 2014 ROUGE** 

# LES VINS DES AMIS



#### Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Clos des Jacobins doit son nom aux moines prêcheurs bénédictins qui furent baptisés Jacobins en référence à Saint-Jacques, saint patron du couvent parisien de l Les Jacobins qui vivaient en périphérie de la cité utilisaient les bâtiments de pour accueillir les pèlerins sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle et le vignoble pour produire leur vin qui leur procurait alors l'essentiel de leurs revenus. Clos des Jacobins, Grand Cru Classé depuis les origines, est la référence de l de la puissance et de l de Saint-Émilion. Perché en haut des coteaux plongeant vers la Dordogne, il bénéficie d situation exceptionnelle et il abrite les chambres d'hôtes des Vignobles Magali & Thibaut Decoster.

#### Accords mets et vins

Entrecôte de boeuf grillée, Confit de Canard et pommes de terre grenailles, Gigot d'Agneau

#### Détails

**Degrès**: 13,5 %

Packaging : carton de 6 Domaine : Clos des Jacobins

**Couleur :** Rouge **Région :** Bordeaux

Appellation: AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé

Cépages: Cabernet Franc, Merlot Viticulture: En conversion Millesime: 2014 Contenance: 0,75 L

### Caractéristiques

Terroir : Roche calcaire, argile et éboulis calcaire

Cépage: 80% Merlot 18% Cabernet Franc 2% Cabernet Sauvignon

Vendange: Manuelles en Cagettes et Tri optique

Viticulture : En conversion bio Raisonnées avec travail du sol et enherbement Vinification : Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en

barriques neuves

Elevage: 18 mois - 75% de bois neuf

# Dégustation

Robe: Rouge grenat

Nez: Belles notes de framboise, cassis et pruneaux

**Bouche :** La mise en bouche est charmante et dense. Le corps est équilibré, crémeux et doté de tannins élégants qui se révèlent en fin de

bouche.

Finale: La structure acide tient bien le fruit, jusqu'en fin de bouche.

**Garde**: 2019-2040

Température de service : 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

LES VINS DES AMIS

