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 l 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

Millesime : 2014
Degrès : 13,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Clos des Jacobins
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé

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

Plaisirs du vin
Albi