

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'abbaye de Saint-Jacques de Compostelle. Les Jacobins qui vivaient en périphérie de la cité utilisaient les bâtiments de l'abbaye 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'histoire de la puissance et de l'histoire de Saint-Émilion. Perché en haut des coteaux plongeant vers la Dordogne, il bénéficie d'une 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

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

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

