

## Secrets de Clocher Montagne-Saint-Emilion 2020

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Entre Pomerol à l'Ouest et Saint-Emilion au Sud, une appellation riche d'expressions se dévoile : Montagne Saint-Emilion, dont le nom témoigne de sa caractéristique territoriale principale. Issus d'une aire géographique à l'homogénéité qualitative des sols presque unique dans la région, les vins de l'appellation Montagne Saint-Emilion gagnent à être connus. L'Union de Producteurs de Saint-Emilion vous propose de le découvrir...

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### À LA VIGNE

Vendanges parcelles et par cépage

### VENDANGES

23/09/2019

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servir chambré.

### DÉGUSTATION

Prêt à boire maintenant, il peut aussi attendre quelques années et gagnera en complexité.

### AU NEZ

Un vin fruité aux arômes légèrement vanillés.

### EN BOUCHE

En bouche, le vin est rond et souple avec des notes d'épices.

### ACCORDS GOURMANDS

Accompagné d'un filet mignon de veau ou d'une escalope de porc, ce vin éveillera les papilles les plus exigeantes.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze

Concours des Grands Vins de France à Macon Bronze, 21/04/2024

