

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. 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'abbaye de la puissance et de l'abbaye 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

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
Marmande