

Château Feytit Clinet

Pomerol 2005

Vin : Pomerol Château Feytit Clinet 2005

Région : Bordeaux

Appellation : Pomerol

Cépages : 90% Merlot et 10% Cabernet Franc

Présentation : Petit domaine de 7 hectares, situé à Pomerol. Vignes âgées de 25 ans en moyenne. Propriété de la famille Chasseuil.



Culture : Densité de plantation de 6.900 pieds à l'hectare. Rendements de 40 hectolitres à l'hectare. Cultures raisonnées avec vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : Fermentation et cuvaison de 28 à 35 jours en cuve thermorégulées de béton, avec remontage et pigeage. Achèvement des fermentations malolactiques en barriques

de bois. Elevage de 16 à 18 mois en fûts renouvelés aux deux tiers. Ni collage, ni filtration.

Dégustation : Robe pourpre intense, de belle intensité. Ce vin fin, élégant et équilibré, propose un premier nez de tabac blond puis développe, après aération, des arômes fruités et épicés, avec des tanins bien fondus. Belle longueur.

Apogée : 2012 - 2025

Service : 15 à 18°C (carafer 1h ou 2h avant le repas, si le vin est jeune)

Accompagnement idéal : Cailles grillées ou rôties, châteaubriand, carré d'agneau rôti, cuisseau de chevreuil, truffes à la cendre, cassoulet au confit d'oie, omelette aux cèpes ou aux truffes, gésiers confits...

Prix : En 2012, 90 € en caviste.

