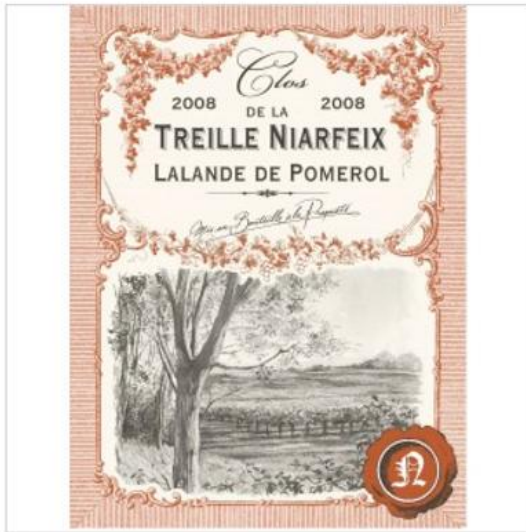


<http://www.chateauchene liege.fr/merlot-62-cabernet-franc-38/40-clos-de-la-treille-niarfeix-2006.html>

CLOS DE LA TREILLE NIARFEIX 2008 LES 6 BOUTEILLES



-La bouteille 18 € TTC - Vendu par 6
L'étonnante concentration du Clos de Treille 2008 impressionne par sa finesse, comme ses parfums de fruits noirs bien mûrs, et de notes minérales qui le souligne du début à la fin. En final une longue fin de Bouche.

Quantité : **108,00 € TTC**



[Afficher toutes les images](#)

Les Cépages :

Le Clos de la Treille Niarfeix se compose de 62% de Merlot, 37% de Cabernet Franc et 1% de Cabernet Sauvignon.

Le Terroir :

Situé du haut de ces 5 hectares au nord du coeur de l'appellation de Lalande de Pomerol le Clos de la Treille Niarfeix est élaboré sur un sol argileux, le sous-sol présente également d'importantes traces d'oxyde de fer que l'on nomme ici "crasse de fer" ainsi que des dépôts décalcifiés durcis et rougis de quartz, silex et granit.

Vinification :

Les vendanges sont faites manuellement avec un tri sélectif en chai. La vinification s'effectue sur un rendement de 47 hectolitres par hectare, la cuvaison s'effectue en cuves ciment avec époxy suivant la méthode dite (chapeau immergé) qui permet d'extraire toute la couleur et le tanin du raisin, le tout contrôlé par thermorégulation suivie d'une macération sur marc de 12 jours et d'une micro oxygénation afin de développer les arômes.

Elevé pendant 27 mois 100% en fût de chêne de 18 mois.

Production : 21000 bouteilles

Alcool : 13,00 %

Acidité totale en g (H₂SO₄) / litres : 3,00 g/l

Allergènes : - contient des sulfites

- absence d'auxiliaire technologique (oeuf, lait)

Aucun commentaire n'a été publié pour le moment.
Seuls les utilisateurs enregistrés peuvent poster des commentaires.

Safrá 2011. Tábua de frios (Saint-Nectaire, Cantal, Tomme de Savoie, Viande des Grissons, Rosace Coppa). Almoço "Bar a Vin", em 30/09/2014, Bordeaux.