

# 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

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

## 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

