

Château Clos Saint-Emilion Philippe

Saint-Emilion Grand Cru

*Un vin fruité, bouche tendre, souple, vive, élégante, bien fruitée, tanins soyeux, bonne longueur.
A déguster sur viandes rouges comme la célèbre entrecôte bordelaise, un gibier ou un fromage à pâte dure.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Située sur la route dite « du milieu », entre Libourne et Saint-Emilion, cette propriété familiale depuis 4 générations, est transmise aujourd'hui à Jean-Claude et Nicole Philippe.

Son vin a reçu l'appellation Grand Cru Saint-Emilion en 1995.

SURFACE EXPLOITEE : 3,5 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-sablonneux avec un sous-sol sablonneux et du mâchefer.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

TRAVAIL DE LA VIGNE : La parcelle est enherbée. Taille dite bordelaise, en guyot double et guyot simple.

Ebourgeonnage et vendanges en vert pour maîtriser le rendement.

VENDANGES : Les raisins sont cueillis mécaniquement et triés à la réception de la vendange

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec thermorégulation et une macération à froid pendant 4 à 5 jours.

Fermentation alcoolique avec une macération de 3 semaines sous contrôle de température. Pigeage, remontage, délestage, écoulage et pressurage à l'aide un vieux pressoir hydraulique vertical des années 50.

ELEVAGE : De 12 à 18 mois en barriques fût de chêne neuves ou d'1 vin en fonction de chaque lot.

PRODUCTION ANNUELLE : 22 500 bouteilles

MEDAILLES & REVUE DE PRESSE :

Mill. 2015

WINE ADVOCATE, Neal Martin – Juillet 2016 : 90
GUIDE HACHETTE 2019 : 1 étoile *

Mill. 2014

OR : Guide Gilbert & Gaillard 2016

Mill. 2013

OR : Concours des Féminales 2015

Mill. 2012

OR : Guide Gilbert & Gaillard 2014

ARGENT : Concours des Féminales 2014

ARGENT : Vignerons indépendants 2014

BRONZE : Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine

RVF « Guide des bonnes affaires du vin 2015 » : 15,5/20

Bettane et Desseauve 2015 : 13,5/20

