



# CHÂTEAU CLINET

## Fleur de Clinet

### POMEROL



**Produit SAQ - Sélection par lot (SL)**

**Code de produit : +15296676**

**Prix SAQ : 78,25 \$**

**Prix licencié : 67,98 \$**

**Pays : France**

**Région : Bordeaux**

**Millésime : 2020**



90 % Merlot  
10 % Cabernet sauvignon



Alcool : 14 %



Cette cuvée est réalisée par la même équipe qui fait le Grand Vin du château, avec la même attention. Le vin est élevé en barriques de chêne français de second usage afin d'exprimer la fraîcheur et la finesse des arômes.



La robe rubis foncée montre le caractère de ce vin de garde. Le nez est marqué par les fruits noirs, les épices et des notes de thé noir. La texture est gourmande et veloutée, avec des tanins fins et bien intégrés. Une pointe d'acidité équilibre le tout, rappelant la cerise noire, la prune et la myrtille, avec la fraîcheur de la réglisse anisée, de bergamote et de pain d'épices.



Un de plus vieux vignobles de Pomerol (depuis au moins 1595) et classé 1<sup>er</sup> Cru de Pomerol en 1893, la propriété est reprise par Jean-Louis Laborde en 1999 puis reprise 5 ans plus tard par Ronan Laborde. Fleur de Clinet en découle depuis 2006. Après une replantation, une réorganisation structurelle, de nouvelles infrastructures et le développement de conduites écoresponsables, le château a pu pleinement être en harmonie avec son terroir exceptionnel et faire découvrir les trésors et tout le potentiel qui s'y trouvent.



3760066835660

514-938-VINS (8467) / [info@vinicolor.ca](mailto:info@vinicolor.ca)

[WWW.VINICOLOR.CA](http://WWW.VINICOLOR.CA)