



ARABESQUE de CLOS DU ROY Fronsac

Au confluent de l'Isle et de la Dordogne, sur les coteaux qui dominent ces deux rivières s'étendent les vignobles de Fronsac, terroirs réputés du bordelais depuis plus de trois siècles.

Les vins du Clos du Roy, domaine familial de 22 hectares, expriment pleinement la richesse et la complexité des grands Fronsacs.

Arabesque de Clos du Roy est une cuvée particulière de la propriété qui exprime la puissance des vins produits sur nos sols calcaires riches en argile mais aussi la finesse et l'élégance que nous recherchons en permanence lors de la vinification et l'élevage.

LE VIGNOBLE

Appellation	Fronsac
Situation	Commune de Saillans, 35 km au Nord-Est de Bordeaux
Surface du domaine	22 hectares de vigne
Sols	Côtes et plateaux argilo-calcaires souvent à forte proportion d'argile.
Cépages	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Âge moyen du vignoble	20 ans
Densité de plantation	Entre 5050 et 6000 pieds/ha
Conduite du vignoble	Enherbement naturel et travail mécanique sous les pieds. Protection raisonnée du vignoble (système Optimus).

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Vinification	Fermentation en cuves inox thermorégulées. Pressurage doux (pressoir vertical de petite taille).
Elevage	50% durant 12 mois en barriques de chêne et 50% en cuve
Conditionnement	Mise en bouteille au bout de 20 mois. Conservation des bouteilles nues en box de 600 bouteilles. Pose des étiquettes et conditionnement au fur et à mesure des expéditions pour respecter les contraintes de chaque marché.
Production annuelle	25 000 bouteilles pour ce vin