



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 20 hectares, expriment pleinement la richesse et la complexité des grands Fronsacs.

Naturellement puissant et apte au vieillissement, le Clos du Roy est vinifié avec le souci permanent de l'équilibre et de la finesse.

LE VIGNOBLE

Appellation	Fronsac
Situation	Commune de Saillans, 35 km au Nord-Est de Bordeaux
Surface du domaine	20 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	25 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).
Élevage	12 mois en barriques de chêne français dont un tiers neuves
Conditionnement	Mise en bouteille au bout de 20 mois. Conservations 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	50 000 bouteilles