



CLOS RENÉ

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 20 meses en barricas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí.



Aroma de vainilla con frutos rojos.



Personalidad y bien equilibrada, fruta y acidez agradable típica del terruño. Final largo con taninos finos y persistentes.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platos condimentados.



La Bodega

El Château Clos René ya estaba nombrado en el siglo XVIII bajo nombre Reney en la carta de Belleyme. Hoy en día es Jean Marie Garde, presidente de la apelación quien esta a cargo. El viñedo de Pomerol de 12 hectáreas de Clos René está plantado con 70% merlot, 20% cabernet franc y 10% malbec. Con un 10% del malbec en Pomerol en sus viñedos, tienen una de las plantaciones más grandes de esta variedad.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com