



Château La Clémence Pomerol

CHATEAU DAURIAC, BORDEAUX, FRANCE

Le vin est sombre et dense, nez sur les fruits frais et le toasté, bouche à l'attaque douce et ronde, avec des tanins complexes et de velours, finale complète et longue.

Q: **11521830**

Propriétaire : Vignobles Dauriac

Appellation : SAQ

Origine : Bordeaux

Dénotation : Saint-Émilion grand cru

Couleur : rouge

Contenance : 750 ml

Matériau : Liège

Associations : Viandes rouges

PROPRIÉTÉ

Le Château La Clémence, c'est l'histoire de la renaissance d'un petit vignoble de 2,8 hectares comprenant 6 parcelles, longtemps tenu dans l'ombre à Pomerol. En 1996, Christian Dauriac décide de s'aventurer sur ce mythique plateau, sous les conseils avisés de Michel Rolland, qui a su lui aussi déceler le potentiel de ce vignoble. Il fallait avoir la foi pour s'intéresser à cette propriété en sommeil depuis des années. Christian Dauriac a appelé sa propriété « La Clémence », pour symboliser la rondeur et la féminité du vin. La Clémence est un vin haute couture, produit en très petite quantité mais d'une qualité exceptionnelle.

VINIFICATION

Ses 6 parcelles sont situées sur des sols très différents reflétant la diversité de Pomerol : graves sèches profondes, sables avec crasse de fer, graves rouges, argiles bleues. Les vignes ont 50 ans d'âge moyen et en termes de densité, on compte près de 6000 pieds par hectare. L'encépagement est composé à 85% de Merlot et 15% de Cabernet Franc. Les parcelles sont vinifiées séparément dans six petits foudres de bois de 35 hectolitres thermorégulés. Le chai climatisé est opérationnel depuis la vendange 2001, cloisonné par des murs de verre permettant d'embrasser en un seul coup d'œil le chai dévolu à la fermentation malolactique et le chai à vieillissement. L'élevage se fait en barriques neuves.

DÉGUSTATION

Vin à la robe sombre et dense, nez sur les fruits frais et le toasté, bouche à l'attaque douce et ronde, avec des tanins complexes et de velours, finale complète et longue.