

<http://vignoblesbouillac.com/produit/chateau-clos-du-loup/>



Château Clos du Loup

Production :

25 000 bouteilles par an.

Cépages:

70% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon – 5% Cabernet-Franc – 5% Malbec

Elevage et vinification :

Elevage en barrique pendant 18 mois – 1/3 neuves. Eraflage, tri mécanique et foulage de la vendange. Encuvage et macération préfermentaire à froid en cuves Inox. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve avec régulation des températures. Ecoulage et pressurage après 25 jours de macération.

Dégustation :

Le nez intense de fruits noirs (bigarreau, cassis) aux accents poivrés annonce une bouche concentrée, juteuse, aux tannins présents qui soutiennent parfaitement l'ensemble. L'acidité complète un équilibre impeccable. Séducteur et chaleureux.
Millésime

• DESCRIPTION

La légende raconte qu'en 1589, le Captal de Buch, seigneur de la Teste, invite son cousin Henri IV à une chasse au loup en forêt médocaine.

La bête, débusquée et blessée aux environs de Pauillac, traverse alors la Gironde à la nage avant de mourir sur le territoire du Château Corps de Loup.

Le domaine avec son vignoble a été reconstitué au cours de la seconde moitié du XXe siècle, le fournisseur des plants de vigne n'est autre à l'époque que Jean-Guy Bouillac, pépiniériste viticole, Edith Vidal deviendra la marraine de Jean-Pierre Bouillac quelques années plus tard. En 2008, elle propose à ce dernier, l'exploitation du vignoble, ce qu'il accepta. Cet endroit, représentant un clos au terroir d'exception, Jean-Pierre, décidera de le renommer en 2009 : Château Clos du Loup.

Nous produisons 25 000 bouteilles de Château Clos du Loup par an sur sol argilo calcaire sur dalle rocheuse. Ce type de sol oblige la plante à s'enraciner profondément pour satisfaire ses besoins en eau en période sèche.

Safrà 2012. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.