

# Technische Fiche

## CLOS RENÉ

### SPECIFICATIES

Kleur: Granaatrode kleur  
Neus: Complexe, typische Pomerolgeur met lichte houttoetsen.  
Mond: Plezierige, mooi evenwichtige smaak met lange afdronk.

### SOMMELIER TIPS

Clos René is een degelijke Pomerol met alle kenmerken die deze appellation zo befaamd maken.

De bodem waar de wijngaarden zich bevinden bestaat voornamelijk uit kiezelstenen en kwartaire zand, waardoor het ijzergehalte in de grond hoog is. De oogst gebeurt handmatig, waarna de vergisting onder gecontroleerde temperatuur en de lagering op (deels nieuwe) Franse eiken vaten voor 18 maanden volgen.

De wijnranken zijn ondertussen 47 jaar oud.

Deze wijn past perfect bij een tussenribstuk & peterselie.

### DRUIF

60% Merlot, 30% Cabernet-Franc & 10% Malbec

### HERKOMST

Frankrijk

### WIJNSTREEK

Pomerol

### CLASSIFICATIE

AOC Pomerol

### ALCOHOL PERCENTAGE

14,0 %

