

# Clos Bertineau

## Clos Bertineau - rouge



**Appellation**  
Montagne Saint-Emilion

**Cépage**  
Mono-cépage : Merlot

**Porte greffe**  
Riparia gloire de Montpellier

**Terroir**  
Argilo sableux

**Densité de plantation**  
8547 pieds/ha

**Surface en production**  
0.38 ha

**Production annuelle**  
1500 à 2000 bouteilles par an

**Culture des sols**  
Enherbement inter rang et travail du sol sous le cavaillon

**Protection du vignoble**  
Lutte raisonnée

**Vendange**  
Manuelle

**Tri**  
Tri optique

**Vinification**  
Cuve inox thermorégulée

**Macération**  
3 à 4 semaines

**Elevage**  
14 mois en barriques de chêne français  
(1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de barriques de 2 vins)

**Collage**  
En fonction des millésimes

**Filtration**  
à la mise en bouteille

**Accord mets et vin**  
Viandes rouge, viandes blanches et fromages

**Service**  
16 à 18 degrés

