



CLOS DU CLOCHER

POMEROL



Appellation : POMEROL

Propriétaire : Famille Bourotte

Equipe dirigeante : Jean Baptiste Bourotte / Mathieu Bonté

LE VIGNOBLE

Orientation environnementale : Certification HVE4, Agriculture Biologique

Situation géographique : Plateau de Pomerol (haute terrasse du Gunz), secteur Eglise et Trotanoy

Superficie en production : 5,76 hectares

Sols : Gravelo-argileux sur sous-sol d'argiles bleues

Encépagement : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Âge moyen des vignes : 37 ans

Taille : Douce physiologique en guyot double et guyot simple.

Gestion du sol : Programme de conservation des sols
(enherbement naturel, désherbage mécanique, compost).

LE MILLESIME 2024

Travaux en vert :

- Effeillage & échardage (suppression des entre-cœurs)
- Décompactage et désailage après véraison

Vendanges :

- Du 27 septembre au 5 octobre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
- Tri manuel sur grappes puis bains densimétrique (Tribaie)

Vinification :

- Parcellaire, petites cuves béton et inox
- Vinification intégrale en barriques (<10% de la récolte)
- Remontages manuels avec extractions douces
- Fermentation malolactique en barriques (<10% de la récolte)

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage : 75% Merlot - 25% Cabernet franc

Elevage : 18 mois en barriques françaises à grains fins (50% neuves - 40% barriques 1 vin) et en petites cuves (5% en verre et 5% en béton).