

JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



CLOS SAINT-MARTIN
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ
2025

Cette propriété, établie en 1850, est située sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, à proximité du Château Canon. Gérée par Sophie Fourcade, descendante de la famille Reiffers, installée à Saint-Émilion depuis le XVII^{ème} siècle, le château bénéficie également du savoir-faire de Michel Rolland, œnologue consultant.

Avec seulement 1,36 hectare, Clos Saint-Martin est le plus petit cru classé de Saint-Émilion, un véritable joyau de l'appellation. Les vignes, âgées en moyenne de 37 ans, reposent sur un terroir argilo-calcaire orienté sud-ouest.

Après des vendanges manuelles, les raisins subissent une macération à froid (8 °C), suivie

d'une fermentation alcoolique en barriques neuves et en jarres. La fermentation malolactique se déroule également en barriques neuves. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 4 mois avec bâtonnage bi-hebdomadaire, puis affiné en barriques et jarres.

Chaque pied de vigne, chaque barrique, fait l'objet d'une attention constante. Cette précision donne naissance à un vin de grande structure, équilibré par rondeur et élégance, exprimant pleinement les arômes de fruits rouges. Un grand vin confidentiel, très recherché des amateurs.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

1.36 hectares

TYPES DE SOLS

Argilo-calcaire

ASSEMBLAGE80% Merlot
15% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon**VITICULTURE**Certifiée HVE 3.
Travail des sols.
Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques.**VENDANGES**

Manuelles

VINIFICATION

Macération à froid, puis fermentations alcooliques et malolactiques en barriques (75 %) et jarres de terre cuite (25%)

ÉLEVAGE

18 mois : 80% en barriques neuves, 20% en jarres

DATES DES VENDANGESMerlot : 17 septembre
Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : 4 octobre**NOTES**