

BY **CLINET**

*Pomerol*  
2018

**ORIGINE**

Chacun de nous à Clinet aspire à offrir le meilleur des terroirs de Pomerol, avec passion et savoir-faire. BY CLINET Pomerol assemble soigneusement les trois différents terroirs qui caractérisent l'appellation. Clinet travaille avec une sélection de viticulteurs pour composer ce vin original. L'élevage et l'assemblage sont réalisés par la même équipe et avec la même attention que pour le «Grand Vin». Les barriques d'un vin viennent sublimer la complexité et la finesse des arômes.

SOLS D'ARGILES PROFONDES MÉLÉES DE  
GRAVES ET SABLO-ARGILEUX  
12 MOIS D'ÉLEVAGE

•  
95% MERLOT  
5% CABERNET FRANC

•  
14 % ALC.  
BARRIQUES D'UN VIN  
15 000 BOUTEILLES PRODUITES

**MILLÉSIME 2018**

Un millésime avec une climatologie très favorable, marqué par les fortes précipitations du début de saison, et la sécheresse estivale. Les conditions étaient chaudes et sèches mais les nuits, fraîches, ont permis de façonner des Merlots intenses et concentrés, tout en conservant la vivacité et l'éclat du fruit.



**À PROPOS DE L'ÉTIQUETTE**

Originaire de Boston, l'artiste Gordon Hopkins, vit aujourd'hui entre Barcelone et Bruxelles. Il peint en superposant des couches d'huile sèche en bâton. La texture et l'intensité des couleurs, donnent une profondeur unique à ses toiles. Gordon Hopkins est venu à Clinet au cours de l'été 2017. L'œuvre représentée sur cette étiquette est le fruit d'un moment de partage, autour d'un bon déjeuner et de bons vins, suivi d'une balade dans le vignoble de Pomerol. Le morcellement des parcelles, la sinuosité des petites routes, la gaieté du paysage estival ont été sources d'inspiration pour réaliser ce joyeux patchwork.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

« Le Pomerol By Clinet 2018 dévoile une robe rubis éclatante. Son nez exprime des saveurs de tarte aux myrtilles, de cerises, de cassis et de bleuets. Sa bouche s'avère douce, intensément fruitée, tandis que la texture de ses tanins demeure soyeuse. Raffiné, persistant et chaleureux en bouche, ce millésime s'accorde parfaitement à la gastronomie familiale et aux réceptions entre amis. »

