



CLOS RENÉ POMEROL, FRANCIA

El Château Clos René ya estaba nombrado en el siglo XVIII bajo nombre Reney en la carta de Belleyme. Hoy en día es Jean Marie Garde, presidente de la apelación quien está a cargo. El terreno del castillo es de 12 hectáreas. Está compuesto de 70% de Merlot noir, 20% de Cabernet Franc y 10% de Malbec. Pomerol es una región donde se cultiva la vid y se produce una AOC. Abarca una zona de alrededor de 7,60 km². A diferencia de otras regiones de Burdeos, no hay una clasificación oficial para los vinos en Pomerol.



TIPO DE VINO: Tinto.

VARIETADES: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc.

ALCOHOL: 13,5%

REPOSO: 20 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 a 18°C.

DENOMINACION: AOC Pomerol.

VISTA:

Color rojo rubí.

NARIZ:

Aroma de vainilla con frutos rojos.

BOCA:

Personalidad y bien equilibrada, fruta y acidez agradable típica del terroir. Final largo con taninos finos y persistentes.

BORDEAUX



**FERRER Y
ASOCIADOS**
20 años de pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, México D.F.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx