

# CLOS ST VINCENT

## FICHE TECHNIQUE ROUGE CLOS 2008

### Cépage

90% Folle Noire  
10% Grenache

### Exposition Parcelaire

Sud Sud-ouest

### Sol

Le sol est constitué de galets roulés, mélangé à un sable très clair (poudingue). Il favorise l'expression et la pleine maturité des raisins.

### VINIFICATION

La récolte est manuelle. Les rouges sont issus de la vinification de cépages séparés. Chaque cépage est cueilli à l'optimum de sa maturité donnant ainsi des vins charpentés et équilibrés. La mise en bouteilles intervient après 12 mois d'élevage en fûts de chêne français, sans collage ni filtration.  
Un dépôt noble et naturel peut apparaître.

### MA PASSION LE VIN, MON BUT VOTRE PLAISIR.

Le Clos st Vincent, domaine sur les collines niçoises crée il y a plus de 50 ans est repris en main en 1993 par M. SICARDI et M. SERGI.

Encépagement vieux d'une quarantaine d'années.

Le Clos st Vincent produit environ 15000 bouteilles par an. Tous les vins sont élevés et mis en bouteilles à la propriété.

PRODUITS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIO-DYNAMIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT.

Clos st Vincent chemin collet des fourniers St Roman de Bellet 06200 Nice

Tel 04.92.15.12.69 E.mail [contact@clos-st-vincent.fr](mailto:contact@clos-st-vincent.fr)

[www.clos-st-vincent.fr](http://www.clos-st-vincent.fr)