**Clos René 2020** est un grand vin rouge de l’appellation Pomerol.

La famille Garde a racheté le Clos René il y a maintenant plus d’un siècle et se le transmet depuis de génération en génération. Chacune a pour objectif de maintenir et d’améliorer la qualité des vins rouges qu’ils assemblent sur ce magnifique terroir de Pomerol. Les dégustations des différents millésimes attestent d’ailleurs d’une régularité des vins.

Aujourd’hui, c’est Jean-Marie Garde qui est en charge de Clos René. Il souhaite accorder une importance toute particulière aux vendanges manuelles afin de ne garder que les raisins de la meilleure qualité possible. C’est ainsi que suite aux vinifications et aux assemblages, le Clos René offre un vin fin et élégant qui ravie les professionnels et amateurs.

*Vignoble du Clos René :*

15 hectares de vignes sur un terroir de graves et de sables anciens composent le vignoble du Clos René. Le sous-sol, lui, est fait de crasse de fer. Orienté Ouest sur le versant de Pomerol, les vignes de 35 ans en moyenne sont travaillées en viticulture traditionnelle. Encépagement : 60% de Merlot, 30% de Cabernet franc et 10% de Malbec. Eclaircissage des grappes si besoin. Elles donnent de beaux raisins de qualité pour le futur millésime. Les vendanges sont ensuite manuelles pour trier les baies avant d’arriver au chai.

Le vin est ensuite vinifié directement au sein de cuves en ciment thermo-régulées.