

# CHÂTEAU CLOS SERIC

*Cuvée Ondine*

*de Stéphane Deroncourt*



## BORDEAUX SUPERIEUR

**PROPRIÉTÉ :** Château Clos Séric est une propriété familiale depuis 4 générations, reprise en 1994 par Gilles Nardou. De 2 hectares dans les années 1950, le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 13 hectares plantés sur les coteaux au sud de la Dordogne, aux portes de Saint-Emilion. Cette propriété bénéficie d'un terroir exceptionnel de croupes argilo-calcaires, ainsi que d'installations modernes afin de veiller au respect du raisin et à son évolution en douceur vers des vins de grande qualité.

**TERROIR :** Argilo-calcaire

**CÉPAGES :** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**VITICULTURE :** Conversion en Agriculture Biologique.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Ce vin arbore une robe rouge aux reflets violets assez profonds. Le nez se révèle complexe sur des fruits rouges de belle maturité et agrémenté de notes empyreumatiques. La bouche est puissante, charnue avec une jolie tension lui procurant une belle persistance aromatique.

« Stéphane Deroncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. »

Wine Spectator

« Château Clos Séric – Cuvée Ondine » de Stéphane Deroncourt est conçu comme un produit d'exception qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Deroncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

