



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1999

History

Clos Floridène today covers an area of 40 hectares in the Graves appellation ; mostly it lies on the limestone plateau of Pujols sur Ciron, near Barsac. A few portions are on the pebbly terraces of Illats.

The name stems from the combination of the founders' names - Denis and Florence Dubourdieu.

In the early days , Clos Floridène, (1982) was a small two hectare plot of land planted with old vines of semillon and muscadelle. Furthermore there was the vigneron's homestead, an old cellar and two hectares of fallow land. This was immediately planted up with cabernet sauvignon.

Through the gradual purchase of adjacent portions the current vineyard was established. In 1991 Clos Floridène was substantially enlarged through the incorporation of Chateau Montalivet, a bordering thirteen hectare vineyard. The wines of Clos Floridène were first made in the cellar at Chateau Reynon. The first phase of building the cellar at Floridène started in 2004. The red Clos Floridène 2005 vintage was elaborated in this new facility.

The second phase of building started in 2016. The ultimate goal was to develop both the wine making installation as well as ageing facilities. Up until recently these were made at Chateau Reynon.

The original historic vigneron's homestead was also restored. It is now used as a B and B with an attached reception hall which allows Clos Floridène to host events and promote wine tourism.

The renovation work and building was completed in 2018. In all it took 36 years to launch Clos Floridène as an independent vineyard and winery. It is now internationally known.

The wine

Le Clos Floridène produit un vin blanc sec et un vin rouge d'appellation Graves. Depuis 2004, est également produit le rosé de Floridène d'un grand éclat aromatique.

Issus de jeunes vignes, les seconds vins (blanc et rouge) du Clos Floridène sont commercialisés sous le nom de Drapeaux de Floridène.

The vineyard

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Sol : argilo-calcaire pour le vignoble blanc, argilo-calcaire et Graves pour le vignoble rouge.

Surface : 41 hectares

Encépagement : Sémillon 32%, Sauvignon 28%, Merlot 8%, Cabernet 31%, Muscadelle 1%

Age Moyen du Vignoble : 35 ans

Élaboration

Les vins blancs : fermentation et élevage en barriques et cuves bois.

Durée d'élevage : 9 mois.

Les vins rouges : vinification en cuves inox, extraction douce par pigeage.

Elevage de 12 mois en barriques.

Comment(s)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Fin, Fumé, Fruité. Très fruité. Mûr. Banane. Attaque nette, douce et fondante, se développant sur un toucher de bouche soyeux et fondant et un corps rond, vers une finale au goût fin de banane mûre. Longue persistance séveuse et suave.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

CLIVE COATES

CLIVE COATES

DECANTER

DECANTER

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un d'or assez intense ; nez torréfié au départ, notes minérales. Demande à s'aérer pour obtenir de beaux arômes de fruits mûrs, à la fois beurrés, citronnés et mentholés ; la bouche est mûre, grasse, minérale et opulente. Elle aurait mérité une pointe de vigueur et de fraîcheur supplémentaire.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : **(*)

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —