



VIGNOBLES BERTIN

## Clos L'Hermitage

### *Lalande de Pomerol*

**Superficie** : 3,10 Ha

**Encépagement** : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Age Moyen** : 30 ans

**Sol** : Argilo-sableux

**Localisation** : commune de Néac

**Dégustation** :

Belle couleur rouge pourpre, son nez dévoile des arômes de fruits rouges, cerise griotte. Il est équilibré et gouleyant en bouche grâce à ses tanins soyeux.

**Suggestions culinaires** :

Il se bonifiera avec quelques années de vieillissement en cave et accompagnera à merveille des rôtis de bœuf aux petits légumes, des filets mignons de porc aux raisins, et la célèbre lamproie à la bordelaise.

**Distinctions** : *Conseillé par Docteur Alain Raynaud*

*Millésime 2003* : une étoile **Guide Hachette** édition 2007

*Millésime 2009* : noté par Robert Parker, *Wine Advocate* :87-88 (avril 2010)

*Millésime 2011* : noté par Robert Parker, *Wine Advocate* : 86-88, (avril 2012)

