

# CLOS LES HAUTS MARTINS

LUSSAC SAINT-EMILION



JAUME-BION

## LA CUVÉE CLASSIQUE

La cuvée classique est un vin sur le fruit, composée majoritairement de Merlot.

Les raisins sont vinifiés par cépage et par parcelle. Les vinifications sont faites en cuve inox (levures indigènes, en moyenne 6 remontages par jour et une cuvaison entre 3 et 4 semaines).

L'élevage est réalisé en cuve béton pendant 12 mois.



## LA CUVÉE PRESTIGE

Issus de raisins provenant de vieilles vignes, la cuvée Prestige se démarque par des cuvaisons longues. L'élevage est réalisé en barriques de chêne Français pendant une période de 12 mois

Charte du CLHM

« Pour des vigneronns comme nous, faire un vin lisse sans défaut mais sans âme, semblable d'année en année ne nous intéresse pas. Nous sommes à l'écoute d'un terroir et de chaque millésime avec notre vision à nous... C'est de ce creuset qu'est issu le Clos Les Hauts Martins »

« Seul dans le domaine végétal, la vigne permet à l'homme de comprendre la véritable saveur de la terre » COLETTE



Clos Les Hauts Martins  
Jaume-Bion

« Les Martins » 33570 Lussac-(Gironde)  
Tél.05 57 74 56 67/06 88 41 44 49

[leo.martins@wanadoo.fr](mailto:leo.martins@wanadoo.fr)

[www.closleshautsmartins.com](http://www.closleshautsmartins.com)



**CLOS**  
**LES HAUTS MARTINS**  
*Lussac-Saint-Emilion*

**TARIF RENDU 2020**

Notre cuvée sur le fruit - cuvée classique

Années	Btle	Mag	½ Btls	Jéro
2018	9,30€	Epuisé	5,15€	
2017	8,90€	19,10€	Epuisé	
2016	9,80€	20,90€	5,40€	91,20€

**Avis aux amateurs :** Pour cette cuvée quelques millésimes plus anciens sont encore disponibles (prix sur demande)

Notre sélection vieilles vignes - cuvée prestige  
 élevée en fût de chêne

Années	Btle	Mag	½ Btls	Jéro
2018	13,10€	28,00€	7,05€	
2016	12,90€	Epuisé	6,95€	112,40€
2015	Epuisé	Epuisé	7,35€	Epuisé
2014	13,40€	Epuisé	Epuisé	115,40€**
2008	Epuisé	Epuisé	7,40€	117,80€**
2007	12,90€	27,60€	Epuisé	112,40€**

\*\*en quantité limité

**Pétillant Naturel Rouge leOmartins**

11.50 € la bouteille

**Rosé LEO MARTINS**

7.80 € la bouteille

**BON DE COMMANDE**  
**TARIF RENDU**  
**2020**

Cuvée	Année	Nombre	Prix unitaire	Total

**BON DE COMMANDE** à découper et à adresser avec votre règlement à l'ordre de « EARL Les Hauts Martins »

**NOM-PRENOM**

**Adresse**

**Tel**

**Courriel**

**Signature**

**CONDITIONS GENERALES DE VENTES**

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Il appartient à ce dernier de faire toutes réserves auprès du transporteur sur l'état du colis.

**Clause pénale :** En cas de non-paiement d'une échéance, le débiteur sera déchu du bénéfice du terme et la société EARL Les Hauts Martins pourra exiger le paiement immédiat du solde du prix restant dû. En cas de suite contentieuse, qu'elle soit exercée par un organisme spécialisé ou par nous, une clause pénale de 15% des sommes dues sera facturée en sus du montant de votre créance.

**Clause attributive de compétence :** En cas de litige, seul sera compétent le tribunal de Commerce de Libourne ou son président en matière de référés.

**Conditionnement :** En carton de 6 et/ou 12 dans la limite des stocks disponibles. Tout conditionnement particulier fera l'objet de prix relatif à l'emballage.

**Réserve de propriété :** Le vendeur se réserve la propriété des marchandises jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et intérêts. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances peut entraîner la revendication des biens. Ces dispositions ne font pas obstacle au transfert à l'acheteur dès la livraison, des risques de pertes, détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'il puisse occasionner.

**Délais de livraison :** Les délais prévus de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ne donnent pas droit à l'acheteur d'annuler la vente, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

**CLOS**  
**LES HAUTS MARTINS**  
*Lussac-Saint-Emilion*

Propriétaires et Vignerons : JAUME-BION  
 Propriété familiale 2<sup>ème</sup> génération

**Sol et encépagement :**

8 hectares sur l'aire d'appellation contrôlée de LUSSAC SAINT-EMILION (10kms de Saint-Emilion)

Sols : Plateau argilo-sableux  
 Encépagement : MERLOT 60%, CABERNET-FRANC 25%, CABERNET-SAUVIGNON 15%  
 Age moyen des vignes : 25 ans

**Mode de culture :**

Travail du sol mécanique EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vendanges : 100% manuelle avec tri à la vigne et à la réception au chai.

Vinification : Erafilage 100%. Vinification à chapeau flottant. En moyenne 6 remontages par jour. Cuvaïsons entre 3 et 5 semaines selon les parcelles, les cépages, le millésime

**Elevage :**

85% en cuve 15% en barriques (« Cuvée Prestige »). Légère filtration à la mise en bouteille.

**Production :**

350 hectolitres/an. 25000 bouteilles/an dont 5000 en « Cuvée Prestige »

Accords : Viandes rouge grillées et rôties, volailles, curries sur vin jeune, fromages de type Brie, St Nectaire, chèvres frais...

**PRIX DE VENTE :** Ces prix sont valables jusqu'au 31/12/2020