
Le Clos du Breil

Yann représente la 6e génération de la famille Vergniaud, vigneron à Saint Léon d'Issigeac en Bergerac. Le Clos du Breil est une exploitation familiale de 15 ha de vignes dont 12,5 ha plantées en rouge et 2,5 ha plantées en blanc. Les vignes se situent à une altitude de 45 m sur un sol argilo-calcaire de plateau ; un sol sain, structuré, bien aéré et poreux

Le vignoble a connu une restructuration totale. Yann, après des études de géographie se consacre désormais à 100 % à Clos du Breil. Des analyses poussées de structure du sol ont conduit à une politique d'arrachage et d'agrandissement. Le parcellaire a été entièrement revisité au regard d'une nouvelle cartographie.

A Clos du Breil, Yann souhaite désormais construire une cuverie, elle aussi parcellaire.

Œnologue-conseil : Julien Belle

Vignoble en agriculture raisonnée

Le Clos du Breil

Bergerac Rouge, Blanc sec, Rosé
Sol : argilo-calcaire de plateau.

Le Clos du Breil « L'Odyssée »

Bergerac Rouge et Blanc sec
Sol : argilo-calcaire de plateau.
Elevage : longues macérations, élevage en cuve de 10 à 16 mois, peu ou pas de filtration. Production selon la capacité du millésime.

Le Clos du Breil « Expression »

Bergerac Rouge et Blanc sec
Sol : argilo-calcaire de plateau.
Elevage : en fut de chêne pour les rouges, sur lies fines et bâtonnés pour les blancs.

Le Clos du Breil « Lei Peires »

Côtes de Bergerac Rouge
Sol : calcaire, Veines de Silex, sol peu profond, restrictif.
Elevage : 24 mois en fûts de chêne français neuf, grain extra fin.

**« Une dimension
parcellaire inégalée »**

Contact : Yann Vergniaud, Propriétaire, Vigneron.

Clos du Breil

24 560 Saint Léon d'Issigeac - France
Tél. 33 (0)5 57 74 63 99 - info@leclousdubreil.fr
www.leclousdubreil.fr