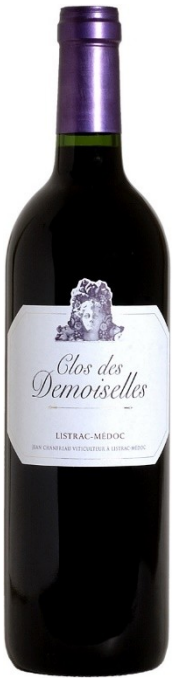
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE



Clos des Demoiselles

Guillaume et Loïc Chanfreau - Viticulteurs à Listrac-Médoc

Le Millésime / Vintage 2025

AOC : Listrac-Médoc
Date de Vendange / Harvest period : du 3 au 12 Septembre / 3rd to 12th of September
Rendement / Yield : 35 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5 %vol
Elevage / Ageing : 12 mois, 50% Amphores - 50% barriques (12,5% neuves / 12,5% 1 vin - 25% 2 vins)
12 Months, 50% Amphoras – 50% Barrels (12,5% new oak – 12,5% One year – 12,5% Two years old)
Assemblage / Blend : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Terroir : Graves Pyrénéennes sur socle Calcaire à Astéries, versant Sud du Puy de Menjon, point culminant du Médoc
Age Moyen des Vignes : 25 ans
Surface : 4 hectares
Certification environnementale / Environmental certification : HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Production Grand Vin : 4 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

Né sur le versant sud du Puy de Menjon, point culminant du Médoc, le Clos des Demoiselles est un vignoble confidentiel de quatre hectares, cultivé comme un jardin secret. Ses vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Sauvignon donnent naissance à un vin lumineux, précis, où la maturité du coteau rencontre la fraîcheur du plateau. Un Listrac intime, élégant, qui porte en lui la mémoire d'un lieu à part.

Born on the southern slope of the Puy de Menjon, the highest point in the Médoc, Le Clos des Demoiselles is a confidential four-hectare vineyard, tended like a secret garden. Its old Merlot and Cabernet Sauvignon vines give rise to a luminous, precise wine, where the ripeness of the hillside meets the freshness of the plateau. An intimate, elegant Listrac, carrying within it the memory of a place like no other.

La promesse d'un grand vin solaire et précis / A dense and elegant Vintage

Le Clos des Demoiselles a pleinement bénéficié de la générosité du millésime 2025. Le cycle précoce, la floraison éclatante et l'été chaud ont offert au vignoble des conditions idéales pour exprimer toute la finesse de son terroir de coteau.
Les vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Sauvignon ont donné des baies petites, denses, parfaitement mûres. Sur ce sol argilo-calcaire naturellement régulateur, la chaleur de l'été s'est transformée en une maturité précise, sans excès, préservant l'équilibre et la fraîcheur qui font la signature du clos.

Le Clos des Demoiselles 2025 s'annonce ainsi comme un vin lumineux et profond : Un fruit noir éclatant, des tanins soyeux et ciselés, une bouche ample mais aérienne, une finale droite, élégante, persistante.

Un millésime solaire, oui — mais un solaire maîtrisé, porté par la grâce naturelle de ce petit coteau qui regarde le sud. Un millésime qui révèle, plus que jamais, le caractère intime et raffiné du Clos des Demoiselles.

Le Clos des Demoiselles fully benefited from the generosity of the 2025 vintage. The early cycle, the radiant flowering and the warm summer offered the vineyard ideal conditions to express all the finesse of its hillside terroir. The old Merlot and Cabernet Sauvignon vines produced small, dense, perfectly ripe berries. On this naturally regulating clay-limestone soil, the summer heat translated into precise, measured ripeness, preserving the balance and freshness that define the signature of the clos.

Clos des Demoiselles 2025 thus promises a luminous, deep wine: vibrant black fruit, silky and finely sculpted tannins, a generous yet airy palate, and a straight, elegant, persistent finish.

A solar vintage, yes — but a mastered one, carried by the natural grace of this small south-facing slope. A vintage that reveals, more than ever, the intimate and refined character of Le Clos des Demoiselles.