



LA CAVE
DU CHÂTEAU DES MOINES

3 3 5 0 0 L A L A N D E D E P O M E R O L
Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21

Château des Moines Prestige

Lalande de Pomerol



Cépages :
80% merlot,
10% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc.



Le vignoble et les sols : le sol est composé de graves sèches et le sous sol est argilo-limoneux-graveleux avec des traces d'oxyde de fer appelées « crasse de fer ».

Superficie : 1,5 hectare.

Travail de la vigne : le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité... Effeillage mécanique et vendanges vertes. Une sélection des parcelles est effectuée, privilégiant les vieilles vignes.

La vinification : égrappage de la vendange et foulage, puis macération à froid pendant cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont effectuées en cuve sous thermo-régulation. La durée de cuvaison à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 à 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir un maximum de concentration et d'équilibre.

Le vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 18 mois et mis en bouteille à la propriété.



Note de dégustation :

Millésime 2019 : Ce vin élégant à la robe grenat sombre et brillante, nous offre un nez dense de fruits noirs, au boisé fondu. La bouche est ample, charnue, fruitée (cerise bigarreau), soutenue par des tannins bien enrobés. Cette cuvée déploie une matière généreuse et concentrée, délicatement grillée, révélant une structure qui lui confère du caractère. La finale est longue, fraîche et veloutée. Ce millésime, à la palette aromatique expressive, offre un excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2018 : Ce vin riche en couleur arbore une profonde robe pourpre. En bouche, il révèle une intense expression fruitée de cerise confite, joliment relevée par de gourmandes notes cacotées et torréfiées. Des tannins élégants viennent structurer une matière délicieusement onctueuse et concentrée. Très belle persistance en finale, offrant un excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2016 : Avec sa robe profonde, aux reflets grenat, ce millésime nous offre un nez suave, de fruits noirs, au boisé élégant. En bouche il est dense et charnu. Ses notes gourmandes de cerise griotte et de sureau, relevées par des notes cacotées, épicées et grillées, sont soutenues par des tannins ronds et mûrs. La finale est longue, belle structure et excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2015 : De belle robe grenat sombre, ce millésime 2015 dévoile un nez puissant et complexe de fruits mûrs, aux notes torréfiées et épicées (poivre et réglisse). En bouche, le vin est équilibré, élégant et profond, grâce à un velouté tannique très séduisant et ses arômes de fruits noirs (cassis et cerise bigarreau) joliment épicés. La finale est longue et délicatement boisée. Sa persistance en bouche lui confère un excellent potentiel de vieillissement.