

CHÂTEAU DES MOINES

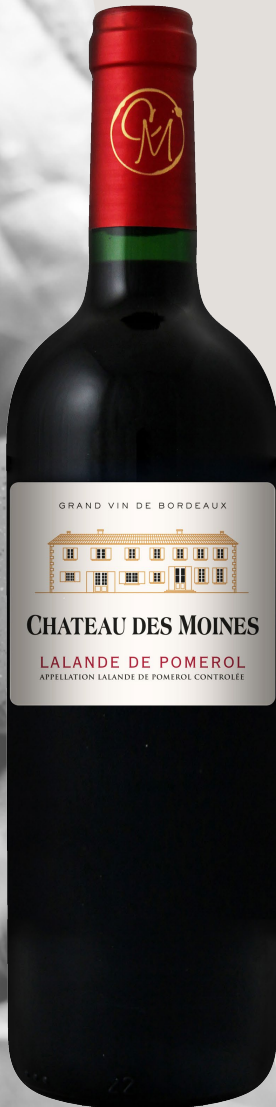
Lieu-dit MUSSET - 33500 LALANDE DE POMEROL - Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



Château des Moines Lalande de Pomerol

Cépages :

72% merlot,
15% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc,
3% malbec.



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 : 12 hectares.

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.

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 pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété.



Note de dégustation :

Millésime 2014 : une robe grenat intense. Au nez, riche en arôme, senteurs délicates de petits fruits rouge légèrement boisées. Ample en bouche grâce à des tanins soyeux, bien équilibrés.

Millésime 2013 : une belle robe grenat intense et brillante. Nez expressif de fruits noirs : cassis-mûre, avec des notes légèrement torrifiées. Riche en arômes au nez comme en bouche, il offre une belle longueur en finale. Un vin sur le fruit, très agréable à boire.

Millésime 2012 : une belle robe grenat intense aux reflets brillants. Puissant et bien équilibré, ce vin harmonieux développe des arômes délicats de cerises et de fruits rouges confits. Riche au palais comme en bouche, il offre une magnifique palette aromatique et un excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2011 : charnu et gras, au nez complexe et subtil à la fois, dominé par des notes persistantes de griotte, le millésime 2011 se caractérise par des tannins puissants mais très fins, équilibrés, et de belle ampleur.

Millésime 2010 : de belle couleur grenat intense, 2010 est un vin structuré et harmonieux. Tout en finesse aromatique (cerise, fraise des bois), vin puissant et très équilibré, riche au nez comme en bouche, doté d'une très jolie finale. Excellente possibilité de vieillissement.