

# CHÂTEAU DES MOINES

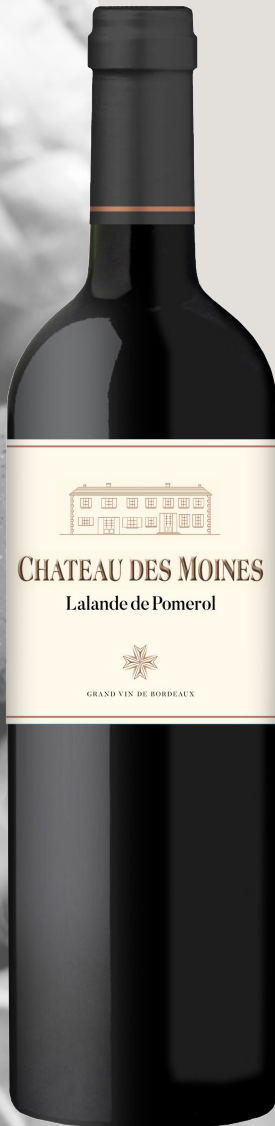
Lieu-dit MUSSET - 33500 LALANDE DE POMEROL - Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



## 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 2019 :** Cette cuvée à la robe rouge grenat brillante, exprime une dominante fruitée de mûre et de cerise noire, aux notes épicées. La structure en bouche est agréable, ce vin marie charme et vivacité et s'étire dans une finale longue, fraîche et épicée. Cette cuvée équilibrée accompagnera parfaitement une pintade farcie aux cèpes ou un fromage crémeux, de caractère. Bon potentiel de vieillissement.

**Millésime 2018 :** Ce millésime, à la robe grenat, nous offre un bouquet de fruits noirs, au parfum de myrtille et de cerise, qui évolue vers des notes toastées et épicées de poivre. Au palais, la bouche déploie une matière généreuse et concentrée, tout en étant structurée par des tannins soyeux. Cette texture enrobante conserve une belle fraîcheur de fruit frais et une jolie maturité. La finale est longue. Bon potentiel de vieillissement.

**Millésime 2017 :** Ce millésime est un vin élégant à la couleur grenat, brillante et soutenu, nous offrant un nez de fruits noirs (cerise noire et mure). En bouche, il est rond et juteux, subtilement réhaussé par des notes grillées et boisées. De beaux tannins structurants viennent lui apporter une belle longueur finale. Bon potentiel de vieillissement.

**Millésime 2016 :** Un millésime riche en couleur, qui révèle un nez très frais de fruits noirs (cerise, cassis mûr), très expressif, aux accents de poivre et de réglisse. Ce millésime, très rond en bouche, nous offre des tannins fondus et des notes grillées. La finale est tonique. Belle structure et un excellent potentiel de vieillissement.

**Millésime 2015 :** Une belle robe grenat pour ce millésime, qui nous offre un nez riche en arômes de fruits noirs : mures, cerises noires, avec des notes délicates de pain grillé. En bouche, sa structure est souple et équilibrée. C'est un vin délicat aux tannins soyeux, révélant le caractère fruité et la petite touche crémeuse du merlot, mêlés à des accents finement boisés et épicés (poivre). De bonne garde.

**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.