



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 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 2014 : un millésime riche en couleur aux tannins soyeux et charnus révélant des senteurs délicates de fumé ; on y retrouve des nuances de groseille et de truffe ; de belle charpente.

Millésime 2012 : vin corsé de couleur rubis bien prononcée. Nez complexe aux arômes de fruits rouges et d'épices. Des tannins souples et bien équilibrés.

Millésime 2011 : un millésime qui allie structure et charme, élevés en fûts de chênes neufs, corsé, aux senteurs persistantes de petits fruits rouges murs, aux tannins souples et très équilibrés, doté d'une très belle finale.

Millésime 2010 : charpenté, aux puissants arômes de fruits et pain d'épices, de bouche riche et fondue à la fois, d'une belle intensité, associant structure et finesse. De bonne garde.

