



CHÂTEAU DES MOINES

Lieu-dit MUSSET - 33500 LANDE 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 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 cacaotées, 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 est délicatement boisée. Sa persistance en bouche lui confère un excellent potentiel de vieillissement.

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.