



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 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 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.

Millésime 2009 : une jolie couleur bordeaux aux reflets noirs et brillants. Nez complexe , exhalant des notes aux nuances torréfiées, café. Attaque pleine de caractère , bouche onctueuse dotée de tanins purs, révélant des saveurs de sous bois, soutenues par des arômes de fruits noirs et rouges, cassis, fraise des bois. Superbe palette aromatique dotée d'un bon potentiel de garde.

Millésime 2008 : au nez mûre-cassis, riche en arôme, nuances aromatiques, couleur intense, charpenté, équilibré et parfumé. Ample en bouche grâce à des tannins soyeux, vin équilibré ayant de grandes possibilités de vieillissement.