



CHÂTEAU DES MOINES

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



Cuvée Henri Bordeaux



Cépages :
100% merlot.

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 : 1,3 hectare.

Travail de la vigne : les parcelles sont cultivées de manière traditionnelle avec un désherbage sous le rang, un enherbement maîtrisé, et un effeuillage mécanique. Les vendanges en verts sont pratiquées pour ce millésime.

La vinification : égrappage de la vendange, triage et macération pelliculaire à froid pendant 5 jours dans le but d'extraire un maximum d'arômes ; Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont maîtrisées par la thermorégulation. La durée de cuvaison varie de 12 à 15 jours suivant la cuve.

Le vin est élevé et mis en bouteille à la propriété.



Note de dégustation : riche en couleur comme en arômes, belle robe soutenue, de bouche puissante et souple à la fois. Nez de fruits mûrs avec des tannins souples et soyeux.

Le Bordeaux "Henri" est un vin 100% issu de cépage merlot noir aux notes de fruits rouges mûr exceptionnels, aux tanins élégants souple et soyeux procurant à la dégustation une sensation de plaisir intense. A découvrir ou redécouvrir ...