



## CHÂTEAU DES MOINES

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

# Château Jean Gué

## Lalande de Pomerol



Rebsorten :  
**100% merlot.**



**Terroir :** der braune kiesige Boden mit einem tiefen Grundwasserspiegel besteht aus Sand, Kies und Kieselsteinen in einer sandig-tonigen Grundmasse. Das Tonvorkommen im Untergrund sorgt für eine gleichmäßige Wasserversorgung der Reben und durch das Eisenoxyd erhalten sie spezifische Mineralien, die dem Wein seine Ausdrucksstärke geben. Der Golfstromeinfluss sorgt für moderate Temperaturschwankungen, die für den Anbau der Reben günstig sind, und der kontinentale Einfluss macht sich durch höhere Temperaturen im Sommer und Herbst bemerkbar, was die Reife der Trauben fördert.

**Rebfläche :** 5 Hektar.

**Rebenbearbeitung :** die Reben werden auf traditionelle Weise bewirtschaftet, mit einer individuellen Bearbeitung der einzelnen Parzellen: Bodenbearbeitung, Begrünung jede zweite Reihe. Durch eine sorgfältige Selektion der Parzellen kommen die lokalen Rebsorten optimal zum Ausdruck. Die Parzellen werden selektiert, wobei die ältesten Reben bevorzugt werden. Mechanisches Entblättern und Grünlese.

**Weinbereitung :** entrappen der Trauben und Einmischen, dann Kaltmazeration während 5 Tagen, um ein Maximum an Aromen zu extrahieren. Alkoholische und malolaktische Gärung erfolgen in temperaturgesteuerten Tanks. Die Gärung findet bei erhöhter Temperatur statt, und inklusive der anschließenden Warmmazeration dauert der ganze Prozess, je nach Tank, 18 bis 30 Tage. Dadurch wird eine optimale Konzentration und Ausgewogenheit erzielt.

Der Wein wird, je nach Jahrgang, zwischen 3 und 6 Monaten in Eichenfässern ausgebaut und auf dem Weingut abgefüllt.



**Verkostungsnotiz :** kräftige Nase mit Aromen von roten und schwarzen Früchten (Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, Brombeere). Intensive Farbe mit rubinroten Reflexen. Körperreich und gehaltvoll im Mund.