



CHÂTEAU DES MOINES

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

Château la Croix de Perron Lalande de Pomerol



Rebsorten :

72% merlot,
15% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc,
3% malbec.



Terroir : der Boden besteht aus trockenem Kiessand und der Untergrund aus einem Ton-Schlamm-Kies-Gemisch mit Spuren von Eisenoxyd, was auch als «crasse de fer» (Eisenschlacke) bezeichnet wird.

Rebfläche : 5,8 Hektar.

Rebenbearbeitung : Die Reben werden auf traditionelle Weise bewirtschaftet, mit einer individuellen Bearbeitung der einzelnen Parzellen: Bodenbearbeitung, Begrünung jede zweite Reihe. 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 :

Ausdrucksstark mit Noten von roten Früchten, intensive Farbe, am Gaumen frisch und rund. Ein fruchtiger Wein mit viel Charme !