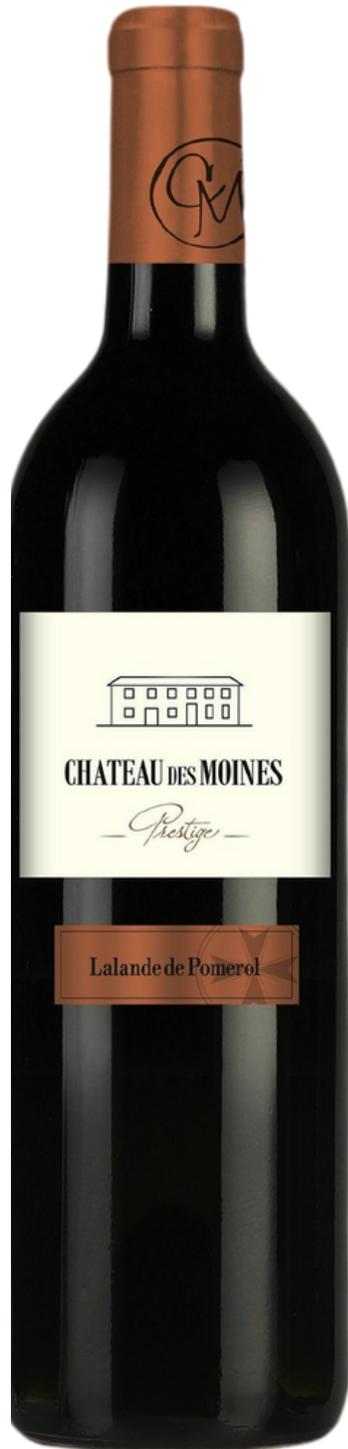




CHÂTEAU DES MOINES  
Lalande de Pomerol



Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

[www.chateaudesmoines.com](http://www.chateaudesmoines.com)

Tél 05 57 51 40 41

# Château des Moines Prestige

## Lalande de Pomerol

Cépages	80 % de merlot, 10% de cabernet Sauvignon, 10% cabernet Franc
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 ha
Travail de la vigne	Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité.... Effeuilage 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 malolactique 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.
Élevage	Le vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 18 mois et mis en bouteille à la propriété.

### Notes de dégustation



**Millésime 2022 :** Présente une robe profonde et intense avec des reflets grenat séduisants. Au nez, des arômes riches de fruits noirs, tels que la cerise noire et la mûre, s'entremêlent harmonieusement avec des notes subtiles de vanille et de chêne toasté. En bouche, la structure est élégante, les tanins bien intégrés offrent une texture soyeuse, suivis d'une légère acidité apportant au vin une finale très agréable.

Un vin prometteur qui devrait évoluer avec grâce au fil des années.

Cette Cuvée se mariera parfaitement avec un tournedos Rossini justement cuit.

A boire dans les 10 ans.

**Millésime 2020 :** Ce vin à la robe grenat intense, offre au nez un fruit riche et opulent, relevé par de fines notes torréfiées et épicées.

En bouche, se déploie une matière veloutée de fruits noirs bien concentrés, subtilement toastée, légèrement vanillée et relevée de tannins élégants.

Bel équilibre gourmand pour cette cuvée. La finale est longue, belle persistance aromatique et excellent potentiel de vieillissement.

**Millésime 2019 :** Ce vin élégant à la robe grenat sombre et brillante, nous offre un nez dense de fruits noirs, au boisé fondu. La bouche est ample, charnue, fruitée (cerise bigarreau), soutenue par des tannins bien enrobés. Cette cuvée déploie une matière généreuse et concentrée, délicatement grillée, révélant une structure qui lui confère du caractère.

La finale est longue, fraîche et veloutée. Ce millésime, à la palette aromatique expressive, offre un excellent potentiel de vieillissement.