



CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol

Cuvée Henri Bordeaux Rosé



Cépages	100% merlot
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, tri et macération pelliculaire limitée. Vinification à froid à 12°. Pas de fermentation malo-lactique.
Élevage	/

Notes de dégustation



D'une elle couleur rose pâle et cristalline, le nez est très aromatique, notes de fruits rouges et agrumes (zestes d'orange et pamplemousse). La bouche est souple, ronde et fraîche (grenade, framboise), la finale est longue et fruitée.

Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

www.chateaudesmoines.com

Tél 05 57 51 40 41