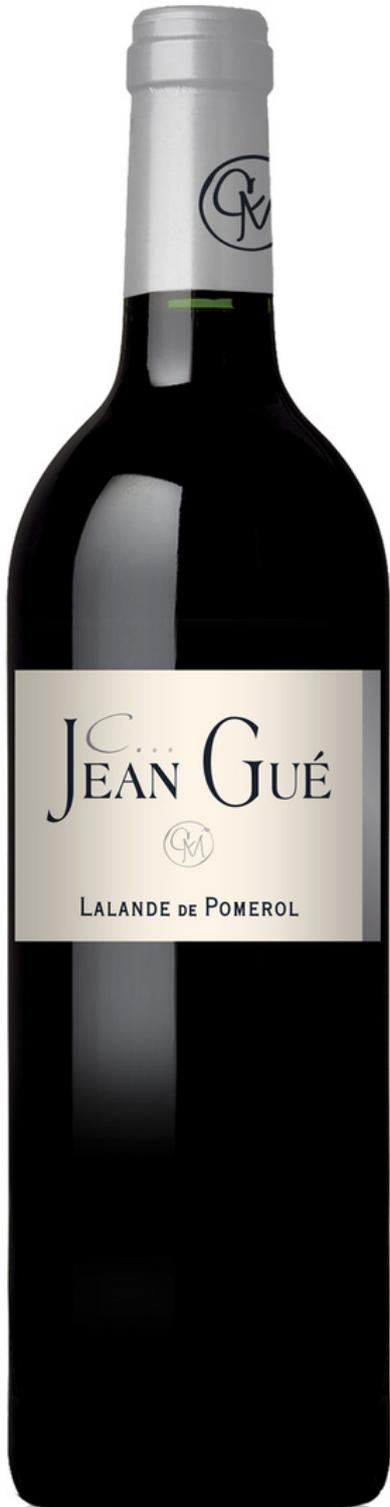




CHÂTEAU DES MOINES Lalande de Pomerol



Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

www.chateaudesmoines.com

Tél 05 57 51 40 41

Château Jean Gué

Lalande de Pomerol

Cépages	100% merlot
Les sols	Ce sont des sols bruns graveleux où la nappe phréatique est profonde ; ils sont composés de sables, graviers et galets dans une matrice sablo argileuse.
Superficie	1 hectare
Travail de la vigne	Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité... Les parcelles sont soigneusement sélectionnées permettant les expressions optimales des cépages locaux. Effeuilage mécanique et vendanges vertes.
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 de 3 à 6 mois en fonction des millésimes et mis en bouteille à la propriété.

Notes de dégustation



Nez puissant en arômes aux fragrances de fruits rouges (griottes, cassis-mûres). Couleur intense aux nuances rubis. Charnu et ample en bouche.