



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 des Moines

Lalande de Pomerol

Cépages	72% merlot, 15% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 3% malbec
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	12 hectares
Travail de la vigne	Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité...Effeuvillage 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 malo-lactique sont effectuées en cuve. La durée de cuvaison à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 à 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir de la concentration et un bel équilibre.
Élevage	Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété.

Notes de dégustation



Millésime 2024 : Ce millésime dévoile une robe rubis aux reflets violacés. Le nez, expressif et gourmand, s'ouvre sur un panier de petits fruits frais, subtilement relevé de fines notes d'épices douces. En bouche, l'attaque se révèle fraîche et charnue, dévoilant une matière juteuse et ronde, soutenue par des tanins souples et soyeux. La finale, harmonieuse et délicatement boisée, prolonge avec élégance les arômes fruités perçus au nez. A accompagner avec un carré d'agneau rôti aux herbes, ou une belle pièce de bœuf grillée aux sarments.

Millésime 2023 : Ce millésime présente une jolie robe grenat. Au nez -, il offre des arômes de fruits frais, tel que la groseille, la griotte, accompagné d'une pointe mentholée, qui vient apporter une sensation de fraîcheur au vin. Le boisé est ici joliment fondu. En bouche nous retrouvons des tanins bien intégrés, une jolie rondeur, un fruit élégant avec une pointe d'acidité qui vient dynamiser le vin. Cette cuvée se mariera très bien avec une côte de veau en persillade. Beau potentiel de garde.

Millésime 2022 : Présente une robe intense avec des reflets grenat. Au nez, des arômes de fruits noirs, de cerise mûre, accompagnés d'une note vanillée, épicée et finement boisée. En bouche, ce vin nous livre des tanins juteux, suivis d'une acidité agréable apportant au vin une jolie longueur en bouche. Cette cuvée se mariera très bien avec une belle côte de bœuf grillée, ou une pintade farcie. A boire dans les 10 ans.

Millésime 2021 : Ce millésime 2021, offre un vin aux arômes de fruits frais, de groseille, de fraise, accompagné d'une subtile note boisée. En bouche, la présence de tanins soyeux apporte au vin une rondeur exceptionnelle. Cette cuvée accompagnera vos planches de charcuterie/fromage, mais également tout type de viande blanche et notamment un joli poulet rôti ! A boire dans les 10 ans.