



LA CAVE
DU CHÂTEAU DES MOINES

3 3 5 0 0 L A L A N D E D E P O M E R O L

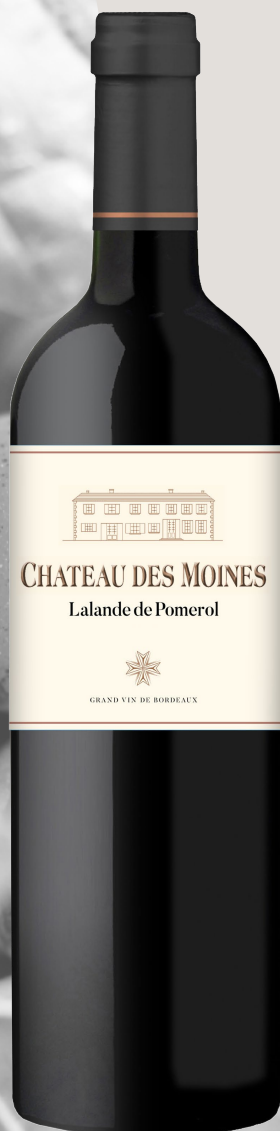
Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



Château des Moines

Lalande de Pomerol

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



Le vignoble et 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...Effeillage 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 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.

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété.



Note de dégustation :

Millésime 2020 : Millésime à la robe rouge grenat, brillante, qui dévoile un nez gourmand, aux notes de petits fruits noirs mûres et d'épices douces. Ce vin élégant et équilibré, aux tannins juste grillés, offre, en bouche, une matière onctueuse et un beau fruit juteux et concentré. Belle structure et excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2019 : Cette cuvée à la robe rouge grenat brillante, exprime une dominante fruitée de mûre et de cerise noire, aux notes épicées. La structure en bouche est agréable, ce vin marie charme et vivacité et s'étire dans une finale longue, fraîche et épicée. Cette cuvée équilibrée accompagnera parfaitement une pintade farcie aux cèpes ou un fromage crémeux, de caractère. Bon potentiel de vieillissement.

Millésime 2018 : Ce millésime à la robe grenat, nous offre un bouquet de fruits noirs au parfum de myrtille et de cerise, qui évolue vers des notes toastées et épicées de poivre. Au palais, la bouche déploie une matière généreuse et concentrée, tout en étant structurée par des tannins soyeux. Cette texture enrobante, conserve une belle fraîcheur de fruit frais et une jolie maturité. La finale est longue. Bon potentiel de vieillissement.

Millésime 2017 : Ce millésime est un vin élégant à la couleur grenat, brillante et soutenu, nous offrant un nez de fruits noirs (cerise noire et mûre). En bouche, il est rond et juteux, subtilement réhaussé par des notes grillées et boisées. De beaux tannins structurants viennent lui apporter une belle longueur finale. Bon potentiel de vieillissement.

Millésime 2016 : Un millésime riche en couleur, qui révèle un nez très frais de fruits noirs (cerise, cassis mûr), très expressif, aux accents de poivre et de réglisse. Ce millésime, très rond en bouche, nous offre des tannins fondus et des notes grillées.

La finale est tonique. Belle structure et un excellent potentiel de vieillissement.