



**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

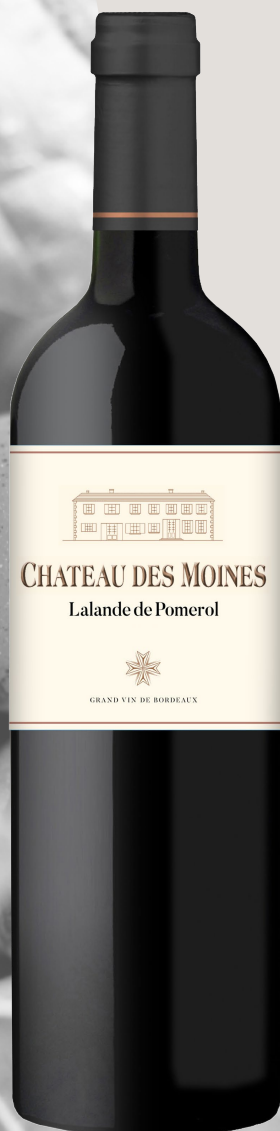
Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



## 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 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.

**Millésime 2015 :** Une belle robe grenat pour ce millésime, qui nous offre un nez riche en arômes de fruits noirs : mures, cerises noires, avec des notes délicates de pain grillé. En bouche, sa structure est souple et équilibrée. C'est un vin délicat aux tannins soyeux, révélant le caractère fruité et la petite touche crémeuse du merlot, mêlés à des accents finement boisés et épicés (poivre). De bonne garde.

**Millésime 2014 :** une robe grenat intense. Au nez, riche en arôme, senteurs délicates de petits fruits rouge légèrement boisées. Ample en bouche grâce à des tanins soyeux, bien équilibrés.

**Millésime 2013 :** une belle robe grenat intense et brillante. Nez expressif de fruits noirs : cassis-mûre, avec des notes légèrement torrifiées. Riche en arômes au nez comme en bouche, il offre une belle longueur en finale. Un vin sur le fruit, très agréable à boire.