



**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



## Cuvée Henri Bordeaux



Cépages :  
**100% merlot.**

**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 :** 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, triage et macération pelliculaire à froid pendant 5 jours dans le but d'extraire un maximum d'arômes ; Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont maîtrisées par la thermorégulation. La durée de cuvaison varie de 12 à 15 jours suivant la cuve.

Le vin est élevé et mis en bouteille à la propriété.



**Note de dégustation :** riche en couleur comme en arômes, belle robe soutenue, de bouche puissante et souple à la fois. Nez de fruits mûrs avec des tannins souples et soyeux.

Le Bordeaux "Henri" est un vin 100% issu de cépage merlot noir aux notes de fruits rouges mûr exceptionnels, aux tanins élégants souple et soyeux procurant à la dégustation une sensation de plaisir intense.  
A découvrir ou redécouvrir ...