



**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 la Croix de Perron 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 :** 5,8 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 de 3 à 6 mois en fonction des millésimes et mis en bouteille à la propriété.



**Note de dégustation :** expressif, avec des nuances de fruits rouges, mêlant fraîcheur et rondeur, de teinte soutenue, un vin fruité et charmeur.