



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



Le Péché des Moines Lalande de Pomerol

Cépages :
70% merlot,
15% cabernet sauvignon,
15% cabernet franc.



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 alcooliques et malolactiques 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 : couleur intense aux nuances rubis, nez puissant en arômes (fruit rouges, griottes, cassis-mûres). Charnu et ample en bouche, bien équilibré.