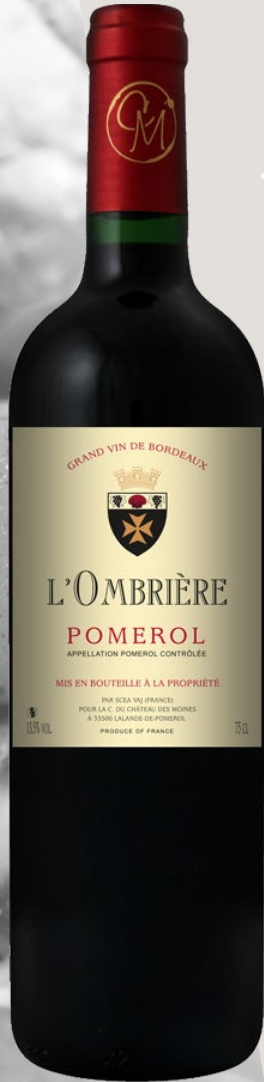




LA CAVE
DU CHÂTEAU DES MOINES

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



L'Ombrière Pomerol



Cépages :
80% merlot,
10% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc.

Le vignoble et les sols : le sol est limoneux-sableux, très sec avec de fines graves en surface ; le sous sol est riche en oxyde de fer.

Superficie : 1 hectare.

Travail de la vigne : le vignoble est cultivé de façon traditionnelle ; il n'y a pas de désherbage et le labourage est traditionnel ; chassage en hiver et déchaussage au printemps, nous pratiquons des vendanges vertes et l'effeuillage est manuel.

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 : dense et velouté, aux tannins fermes et soyeux à la fois, corsé et persistant au palais ; bouche dominée par la cerise confite, avec une note aromatique épicée. Intense et charmeur, de garde.