



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol



La Cave du Château des Moines
3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol
www.chateaudesmoines.com
Tél 05 57 51 40 41

Champagne Denis Marx

Lalande de Pomerol

Cépages	70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Les sols	Propriétaire à Cerseuil, village champenois situé au cœur de la vallée de la Marne. Notre vignoble est implanté sur sept communes renommées en Champagne entre Troissy et Damery.
Superficie	11 ha
Travail de la vigne	Vendanges manuelles dans le plus grand respect de la tradition champenoise.
La vinification	La méthode de vinification est réglementée et spécifique à l'AOC champagne. La vinification du champagne se déroule en 6 grandes étapes. Le pressurage, la vinification, l'assemblage des cuvées, le tirage, la maturation des vins et le remuage.

Notes de dégustation

De couleur jaune doré, son brut Tradition porte l'empreinte des raisins noirs qui constituent 90 % de l'assemblage (dont 60 % de meunier). Les parfums de fruits secs et d'épices s'éveillent après aération. Plus expressive avec des notes de pêche et de pain d'épice, la bouche est ronde et flatteuse. Citée, la cuvée brut est ample, structurée et dévoile des arômes évolués de cire et de coing.