



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol

Cuvée Henri Bordeaux



Cépages	100% merlot
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.
Élevage	Le vin est élevé et mis en bouteille à la propriété.

Notes 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 ...

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