



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES  
Lalande de Pomerol

## Le Péché des Moines

Lalande de Pomerol



|                     |  |
|---------------------|--|
| Cépages             | 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc   |
| 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          | 5,80 ha  |
| 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     | Egrappage 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 cuvaision 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. |
| Élevage             | Le vin est élevé en fûts de chêne de 3 à 6 mois en fonction des millésimes et mis en bouteille à la propriété.   |

Notes de dégustation



Couleur intense rouge rubis, avec un nez puissant en arômes de fruits rouges, griottes et cassis. Ce vin a un bel équilibre en bouche avec des tanins souples et une finale subtile.

La Cave du Château des Moines

5 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

[www.lacaveduchateaudesmoines.com](http://www.lacaveduchateaudesmoines.com)

Tél 05 57 51 40 41