



CHÂTEAU DES MOINES  
Lalande de Pomerol



Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

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

Tél 05 57 51 40 41

# Château des Moines Malbec

Lalande de Pomerol

Cépages	100% Malbec
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 hectare
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 5 jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont effectuées en cuve sous thermo-régulation. La macération finale à chaud prend entre 18 à 30 jours afin d'obtenir une belle concentration.
Élevage	Le vin est élevé en amphore pendant 18 mois et mis en bouteille à la propriété.

## Notes de dégustation



**Millésime 2022 :** La cuvée Malbec révèle une robe profonde aux reflets violacés. Au nez, on retrouve des arômes envoûtants de violette, de cassis et de truffe noire qui s'entremêlent harmonieusement, tandis qu'en bouche, son élevage en Amphore lui apporte une structure élégante qui vient envelopper le palais, laissant place à des saveurs de prune noire et de réglisse. Cette cuvée se mariera avec un joli magret de canard cuit au barbecue. A boire dans les 10 ans.

**Millésime 2020 :** Vin atypique sur Lalande de Pomerol issu du Malbec. Ce millésime à la couleur profonde, avec des nuances de violette et de réglisse, riche en matière, avec ses notes caractéristiques au palais, de prune et de fumé, soutenues par une finale épicée. Belle structure, un vin riche, tout en bouche. A déguster avec un plateau de fromages bien garni, ou avec des tapas à base de viande ou de charcuterie épicée.