



CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol



Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

www.chateaudesmoines.com

Tél 05 57 51 40 41

Château des Moines

Lalande de Pomerol

Cépages	72% merlot, 15% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 3% 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	12 hectares
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 cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont effectuées en cuve. La durée de cuvaison à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 à 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir de la concentration et un bel équilibre.
Élevage	Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété.

Notes de dégustation



Millésime 2022 : Présente une robe intense avec des reflets grenat. Au nez, des arômes de fruits noirs, de cerise mûre, accompagnés d'une note vanillée, épicée et finement boisée. En bouche, ce vin nous livre des tanins juteux, suivis d'une acidité agréable apportant au vin une jolie longueur en bouche. Cette cuvée se mariera très bien avec une belle côte de bœuf grillée, ou une pintade farcie. A boire dans les 10 ans.

Millésime 2021 : Ce millésime 2021, offre un vin aux arômes de fruits frais, de groseille, de fraise, accompagné d'une subtile note boisée. En bouche, la présence de tanins soyeux apporte au vin une rondeur exceptionnelle. Cette cuvée accompagnera vos planches de charcuterie/fromage, mais également tout type de viande blanche et notamment un joli poulet rôti ! A boire dans les 10 ans.

Millésime 2020 : Millésime à la robe rouge grenat, brillante, qui dévoile un nez gourmand, aux notes de petits fruits noirs mûres et d'épices douces. Ce vin élégant et équilibré, aux tannins juste grillés, offre, en bouche, une matière onctueuse et un beau fruit juteux et concentré. Belle structure et excellent potentiel de vieillissement.

Millésime 2019 : Cette cuvée à la robe rouge grenat brillante, exprime une dominante fruitée de mûre et de cerise noire, aux notes épicées. La structure en bouche est agréable, ce vin marie charme et vivacité et s'étire dans une finale longue, fraîche et épicée. Cette cuvée équilibrée accompagnera parfaitement une pintade farcie aux cèpes ou un fromage crémeux, de caractère. Bon potentiel de vieillissement.

Millésime 2018 : Ce millésime à la robe grenat, nous offre un bouquet de fruits noirs au parfum de myrtille et de cerise, qui évolue vers des notes toastées et épicées de poivre. Au palais, la bouche déploie une matière généreuse et concentrée, tout en étant structurée par des tanins soyeux. Cette texture enrobante, conserve une belle fraîcheur de fruit frais et une jolie maturité. La finale est longue. Bon potentiel de vieillissement.