



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



Cette Cuvée Henri 2023, révèle une robe pourpre. Les arômes de fruits rouges, comme la cerise et la groseille, s'associent délicatement à des notes légères de vanille. En bouche, la structure est équilibrée, avec des tanins souples et une acidité agréable. Des saveurs persistantes de fruits juteux et une touche subtile d'épices caractérisent la finale, offrant une expérience de dégustation agréable dès à présent !

Cette cuvée se mariera idéalement lors d'un barbecue convivial.

Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

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

Tél 05 57 51 40 41