



# CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2018



Propriété ayant appartenu à **Jean Philippe Janoueix** jusqu'en 2007, puis à **Silvio Denz** jusqu'en 2015. Elle est maintenant le fer de lance de nos vignobles et représente la **nouvelle génération de vin** sur le domaine.

Elle bénéficiera à partir du millésime 2015, d'un **itinéraire vinicole totalement adapté**. Nous avons conservé l'étiquette mettant en avant la croix des templiers, symbole historique de notre appellation.

## ASSEMBLAGE

**78% Merlot & 22% Cabernet Franc**

## TERROIR

Surface: **8,84 hectares**

Sol: Homogène avec des argiles noires et de l'oxyde de fer.

En surface : graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 52 ans

## MODE DE CULTURE

Maîtrise de l'enherbement,

Travail des sols en 4 façons: chausage - déchausage

Agriculture Biologique en conversion

Echardage

## VINIFICATION

Vendanges manuelles

Table de tri manuel avec system AIRFLOW

Réception de la vendange par gravité en baies entières

Vinification parcellaire, 10 cuves pour 10 parcelles en cuves bétons italiennes thermo régulées.

Vinification Intégrale en demi muid pour 25 % de la production

**Elevage de 16 à 18 mois en barriques selon les parcelles**

40% bois neuf & 60% bois de 1an

## Vignobles Moncets & Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33

Julien.noel@chambrun.fr - +33 (0)6 85 33 24 14

www.moncets-chambrun.com

