



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2011



ANALYSE

Degré d'alcool: 13.4%
Acidité totale 3,35g/l
Acidité volatile: 0,50g/l
Sucre résiduel: 0,5g/L

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 2016, d'un **itinéraire vinicole totalement adapté**. Nous avons conservé l'étiquette mettant en avant la croix des templiers, symbole historique de notre appellation.

ASSEMBLAGE

83% Merlot & 17% Cabernet Franc

TERROIR

Surface: **8,90 hectares**

Sol: Sablonneux, graveleux et sous-sol argileux

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 25 ans

MODE DE CULTURE

Maîtrise de l'enherbement, 4 façons: chausage - déchausage

Culture Raisonnée

VINIFICATION

Sélection parcellaire de vieilles vignes

Vendanges manuelles

Table de tri manuel

Réception de la vendange par gravité

Elevage de 16 mois en barriques - 50% bois neuf & 50% bois de 1an

NOTES DE DEGUSTATION

Robe intense et sombre. Nez de fruits noirs (cassis, mûres), légèrement mentholé.

Bouche concentrée. Trame tannique soyeuse et enrobée. Croquant de fruits. Belle vivacité sur ce millésime 2011.

Potentiel de garde : 8-10 ans

RECOMPENSES

90/100 - The Wine Advocate

IWSC - Médaille d'argent

2 étoiles - Guide Hachette 2015

Propriété de Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - Fax: +33 (0)5 57 51 56 24

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

www.moncets-chambrun.com

