



# CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2012



## ANALYSE

Degré d'alcool: 13%

Acidité totale 3,05g/l

Acidité volatile: 0,58g/l

Sucre résiduel: 1,5g/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

Réception de la vendange par gravité

Table de tri manuel

**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 souple et équilibrée. Belle fraîcheur sur ce millésime 2012.

Potentiel de garde : 8-10 ans

## RECOMPENSES

**2 étoiles & Coup de cœur - Guide Hachette 2016**

**90/100 - James Suckling**

**15/20 - Gault & Millau**

## 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

