



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2006



ANALYSE

Degré d'alcool: 13,5°

Acidité totale: 5,4g/l

Acidité volatile: 0,7g/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 1 an

NOTES DE DEGUSTATION

Expressif au nez. Notes truffées, fève de cacao, mentholées.

Concentration moyenne en bouche. Bien équilibré. Trame souple et soyeuse. Finale marquée par une légère acidité.

Potentiel de garde : 3-5 ans

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

