



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2015



ANALYSE

Degré d'alcool: 14,5%

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

72% Merlot, 20% Cabernet Franc & 8% Cabernet Sauvignon

TERROIR

Surface: **6,80 hectares**

Sol: Sablonneux, graveleux et sous-sol argileux

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 25 ans

MODE DE CULTURE

4 façons d'enherbement

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

Le nez est très riche en arômes de fruits noirs : mûres, myrtilles et cerises noires, avec des notes délicates de pain grillé. La trame tannique est soyeuse et veloutée. Il n'y a pas d'excès dans ce millésime 2015 mais un joli équilibre sur la fraîcheur et la douceur des tannins donnant un très beau Chambrun 2015.

RECOMPENSES

91/100 - James Suckling

91/100 - Marcus del Monego

91/100 - Panos Kakviatos

17/20 - René Gabriel

90/100 - The Wine Cellar Insider

89-92/100 - The Wine Advocate

90/100 - Jeb Dunnuck

90/100 - Wine Spectator

16,5/20 - Jancis Robinson

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

