



# CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2013



## ANALYSE

Degré d'alcool: 12.5%

Acidité totale 3,60g/l

Acidité volatile: 0,49g/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

Reflets violine. Nez expressif de fruits noirs (cassis, mûres, cerises noires). Notes florales. Notes vanillées.

Bouche d'une bonne concentration. Trame onctueuse et soyeuse. Bien équilibré.

Potentiel de garde : 5-8 ans

## RECOMPENSES

2 étoiles au Guide Hachette 2017

Médaille de bronze au Concours de Bordeaux 2016

Médaille d'argent Gilbert&Gaillard 2016

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

