



# CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2016



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

**69% Merlot, 25% Cabernet Franc & 6% 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

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

## PRESSE

**Neil Martin - 89-91/100**

**Izaak Litvar - 90-91/100**

**James Suckling - 89-90/100**

**Bettane & Desseauve - 15,5/20**

**Terres de Vins - 15,5/16**

**Jancis Robinson - 15.5/20**

## 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

