



# CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2011



## ANALYSE

Degré d'alcool: 13,5%  
Acidité totale 3,15g/l  
Acidité volatile: 0,32g/l  
Sucre résiduel: 0,3g/L

La propriété du Château Moncets est la plus ancienne de nos vignobles. Créée en 1770, elle porte le nom du **Général de Moncets** qui l'aurait acquise en 1872. Rachetée en 2012 par une entreprise familiale française, le vignoble et le chai subissent une transformation radicale en 2015 pour pérenniser l'exploitation et intégrer la même année un deuxième vignoble le « **Château de Chambrun** ». La production du Château Moncets évolue avec un packaging épuré et un processus de vinification plus élaboré.

## ASSEMBLAGE

**66% Merlot & 32% Cabernet Franc & 2% Cabernet Sauvignon**

## TERROIR

Surface: **14.92 hectares**

Sol: Sols argileux

Densité de plantation: 5500 à 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 40 ans

## MODE DE CULTURE

Enherbement naturel

Culture Raisonnée

## VINIFICATION

Réception de la vendange par gravité

Table de tri manuel

**Elevage de 16 mois en barriques** - 1/4 bois neuf & 3/4 bois de 1an

## NOTES DE DEGUSTATION

Le Château Moncets 2011 présente une robe rouge brillante assez profonde aux reflets violines.

Les nez est dominé par des arômes de fruits rouges (groseille, fraise), subtilement épicé avec des notes de menthe poivrée. Ce millésime équilibrée et tendre en bouche se révèle très élégant jusqu'à la finale.

## RECOMPENSES

**88 /100 - Wine Enthusiast**

**Médaille d'or - Gilbert & Gaillard 2015**

**Commended - Decanter Wine Awards 2015**

**Médaille de bronze - IWSC 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

