



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

« Le Bourg »
Millésime 2012



ANALYSE

Degré d'alcool: 13%

Situé à la frontière des appellations Pomerol et Lalande de Pomerol, « Le Bourg » puise son origine de la parcelle du même nom. Implantée sur une croupe argilo graveleuse, à 500 mètres du Château Pètrus, c'est assurément aujourd'hui la plus qualitative de la propriété.

Associée à un processus de vinification hautement qualitatif mêlant barriques et longue cuvaison, les volumes de production de cette cuvée exclusive sont très faibles.

ASSEMBLAGE

100% Merlot

TERROIR

Surface: 0,869 hectares

Sol: argileux avec de la grave en surface

Densité de plantation: 6500 pieds / hectares

Age moyen des vignes: environ 30 ans

MODE DE CULTURE

Maîtrise de l'enherbement, 4 façons: chausage - déchausage

Culture Raisonnée

VINIFICATION

Vendanges à la main

Réception de la vendange par gravité

Table de tri manuel

Vinification intégrale en barriques et polylevurage

Elevage de 24 mois en barriques - 100% bois neuf sur 2 barriques en chêne Français

NOTES DE DEGUSTATION

Robe profonde et intense.

Expressif. Notes de truffes, de moka et de grains de café grillés.

Belle densité en bouche sans excès tannique. Trame soyeuse et charnue. Jolie retour en bouche sur des notes grillées/cacaotées.

Vignobles Moncets et Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33

Julien.noel@chambrun.fr - +33 (0)6 85 33 24 14

www.moncets-chambrun.com

