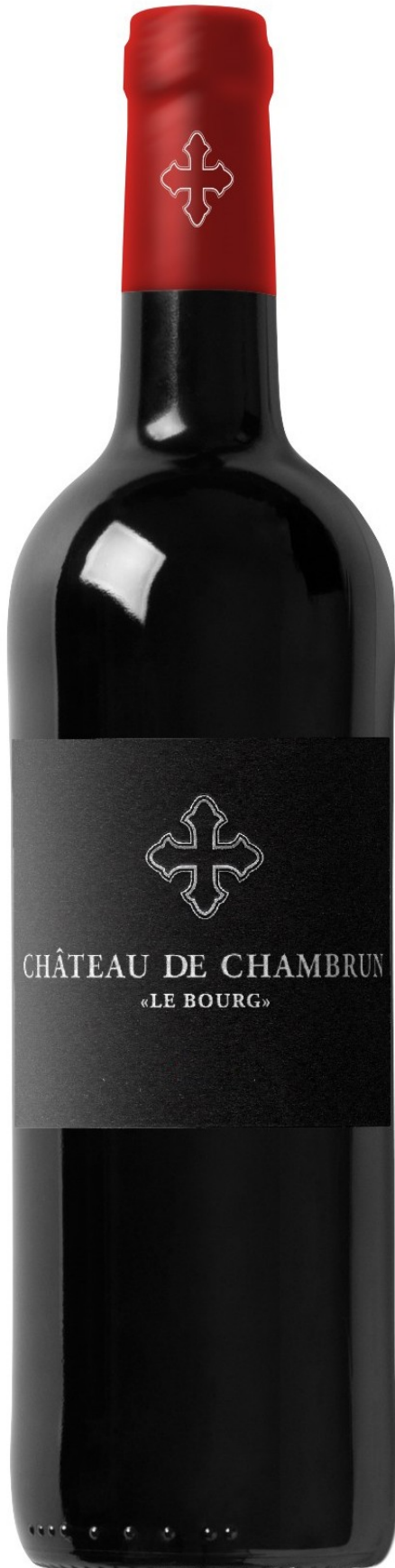




CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

**« Le Bourg »
Millésime 2015**



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: Homogène avec des argiles noires et de **l'oxyde de fer**.

En surface : Graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 52 ans

MODE DE CULTURE

Travail des sols réguliers en 4 façons: chausage - déchausage.

Agriculture Biologique en conversion.

VINIFICATION

Vendanges à la main et réception au chai par gravité.

Table de tri manuel avec AIRFLOW (sélection par ventilation) + DREAM (calibrage et poids)

Vinification intégrale en barriques de chêne Français et polylevurage

Elevage de 24 mois en barrique « Chauffe longue » —100% bois neuf.

Barrique de chêne Français issue de la Forêt de Tronçais.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe profonde et intense.

Expressif au nez sur la cerise confite et la framboise.

En bouche, notes de truffes, de moka et de grains de café grillés.

Belle densité sans excès tannique. Trame soyeuse et charnue.

Retour en bouche sur des notes grillées/cacaotées.

A consommer après carafage ou a garder jusqu'à 50 ans.

Production 2015 : 300 bouteilles

Vignobles Moncets et Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - +33 (0)6 85 33 24 14

Julien.noel@chambrun.fr

www.moncets-chambrun.com

