



CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2019



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'a acquise en 1872.

Rachetée en 2012 par un industriel Breton, 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** ».

Changement d'équipe dirigeante et conversion en **Agriculture Biologique** dès 2018.

ASSEMBLAGE

92% Merlot & 8% Cabernet Franc

TERROIR

Surface totale du vignoble : **19 hectares**

Sols : Argilo sableux pour les Cabernet Franc. Argiles noires denses avec oxydes de fer en sous sol et graves en surface pour les Merlot.

Densité de plantation: **5500 à 6500 pieds / ha**

Age moyen des vignes: **environ 45 ans**

MODE DE CULTURE

22 parcelles et autant de process culturaux.

En conversion **Agriculture Biologique** depuis 2 ans

Semis de couverts végétaux sélectionnés et travaux de sols réguliers.

VINIFICATION

Réception de la vendange par système de **gravité intégré**
Table de tri vibrante et système de tri **AIRFLOW + DREAM**
Cuvier parcellaire béton Italien nouvelle génération thermorégulé et sans époxy.

Elevage pour 16 mois en barriques Française, 12 chauffes venant de 5 tonneliers :

1/3 en bois neuf & 2/3 en bois de 1 millésime

RECOMPENSES

Yves Beck - 91/100

James Suckling - 90/100

Vignobles Moncets & Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33

www.moncets-chambrun.com

