



**CHÂTEAU MONCETS**

**LALANDE DE POMEROL**

**Millésime 2020**



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 Bretonne, 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 et moderne.

### **ASSEMBLAGE**

**73% Merlot, 21% Cabernet franc & 6 % Cabernet sauvignon**

### **TERROIR**

Surface totale du vignoble : **18,55 hectares**

Sols : **argilo sableux sur les Merlot, sablo limo argileux sur les Cabernet franc. Graves en surface sur les Cabernet sauvignon.**

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

Age moyen des vignes: **environ 31 ans**

### **MODE DE CULTURE**

Taille en **Guyot**

En conversion **Agriculture Biologique** depuis 2018

Travail des sols sous le rang, enherbement temporaire avec **des céréales et engrais verts** (colza, trèfle, avoine et seigle)

**Eco-pâturage** avec nos propres moutons d'Ouessant

### **VINIFICATION**

Table de tri **densimétrique** (densibaie)

**Encuvage parcellaire par gravité** & cuvier béton thermorégulé

Macération pré fermentaire à froid avec **protection biologique** par levure *Torulaspora* en **remplacement du soufre**

Fermentation alcoolique avec **remontage et pigeage** en dosant l'apport d'oxygène

**Macération post fermentaire** de 3 semaines & fermentation malolactique en cuve

Elevage en **barriques françaises**: 50% neuf et 50% 1 an

**Vignobles Moncets & 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

