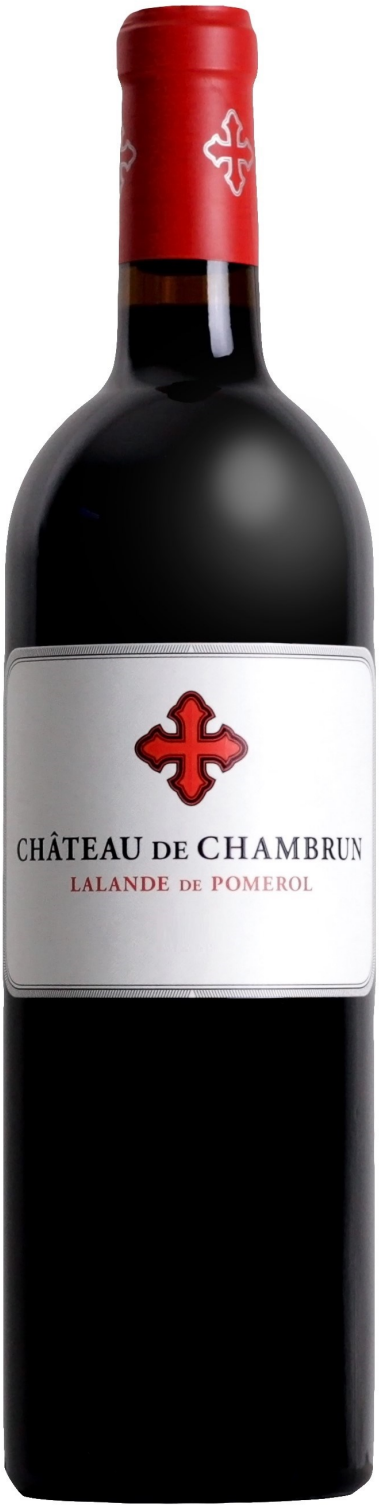
CHÂTEAU DE CHAMBRUN
LALANDE DE POMEROL

Millésime 2022



VIDEO

Propriété ayant appartenue à **Jean Philippe Janoueix** jusqu'en 2007, puis à **Silvio Denz** jusqu'en 2015. Elle est maintenant le fer de lance de nos vignobles et représente la **nouvelle génération de vin** sur le domaine.

Les **10 hectares** de Château de Chambrun sont éparpillés sur **5 différentes localisations**, toutes implantés sur un terroir d'argile noire profonde et de graves en surface, sur la commune de **Néac,** l'exact continuité du plateau de Pomerol.

ASSEMBLAGE

89% Merlot & 11% Cabernet Franc

TERROIR

Surface: **10.65 hectares**

Sol: Argilo graveleux

En surface : graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 41 ans

MODE DE CULTURE

Taille en Guyot

29 parcelles et autant de process culturaux.

Conversion en **Agriculture Biologique** depuis 2018

Travail des sols sous le rang.

Couvert végétal temporaire avec des semis et engrais verts

Eco-pâturage avec nos moutons d'Ouessant

VINIFICATION

Table de tri **densimétrique (Densibaie)**

Encuvage parcellaire par gravité & cuvier parcellaire 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 pour **18 mois en barriques** de chêne Français, 12 chauffes venant de 5 tonneliers : 60% bois neuf & 40% bois de 1an

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