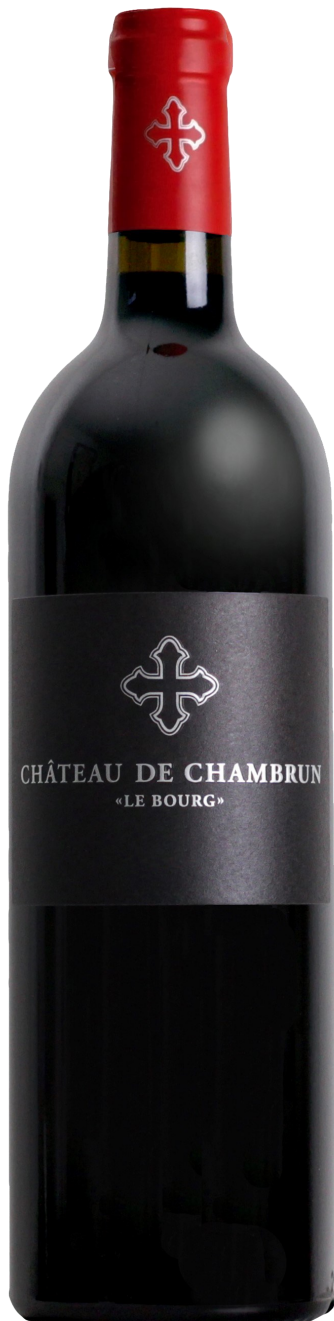




**CHÂTEAU DE CHAMBRUN**  
**LALANDE DE POMEROL**

« Le Bourg »  
Millésime 2019



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 : Argilo graveleux

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 53 ans

**MODE DE CULTURE**

Sélection de l'enherbement avec semis de céréales et légumineuses

Travail des sols réguliers en 4 façons: chausage - déchausage

Agriculture Biologique en conversion

**VINIFICATION**

Vendanges à la main

Réception de la vendange par gravité

Table de tri densimétrique (densibaie)

**Vinification intégrale en barriques de chêne Français et poly levurage**

**Elevage de 24 mois en barriques - 100% bois neuf sur 6 barriques en chêne Français**

**NOTES DE DEGUSTATION**

Robe ruby profonde et intense.

Expressif au nez sur des fruits comme la prune 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 et vanillées.

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

