



# CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2022



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

89% Merlot, 5% Cabernet Franc & 4% Cabernet Sauvignon  
2% Malbec

## TERROIR

Surface totale du vignoble : 19.97 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

