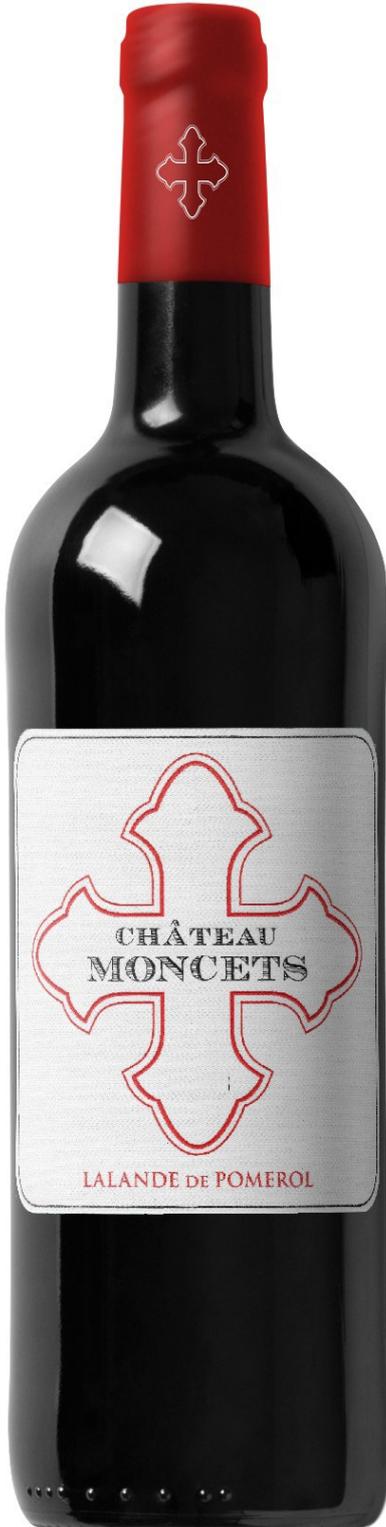


CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2012



ANALYSE

Degré d'alcool: 13,5%
Acidité totale 2,55g/l
Acidité volatile: 0,42g/l
Sucre résiduel: 0,2g/L

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 française, 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.

ASSEMBLAGE

88% Merlot & 10% Cabernet Franc & 2% Cabernet Sauvignon

TERROIR

Surface: 14.92 hectares

Sol: Sols argileux

Densité de plantation: 5500 à 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 40 ans

MODE DE CULTURE

Enherbement naturel

Culture Raisonnée

VINIFICATION

Réception de la vendange par gravité

Table de tri manuel

Elevage de 16 mois en barriques - 1/4 bois neuf & 3/4 bois de 1an

NOTES DE DEGUSTATION

Le Château Moncets 2012 est un vin charmeur dès le premier nez : cassis, mure, épices douces (vanille & cannelle) accompagnés de notes florales (pivoines). A l'aération le vin dévoile des notes grillées et toastées.

En bouche, fraîcheur et souplesse sont les premières sensations, puis nous découvrons de la densité, des tanins fondus, sans aucun détour.

Le finale assez longue sur des notes de fruits noirs nous laisse le sentiment d'un vin harmonieux.

RECOMPENSES

90/100 - Wine Enthusiast

Médaille d'or - Gilbert & Gaillard 2016

14.5/20 - Le Point

1 étoile - Guide Hachette 2015

Commended - Decanter Worlds Wine Awards 2016

Propriété de Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - Fax: +33 (0)5 57 51 56 24

Julien.noel@chambrun.fr - +33 (0)6 85 33 24 14

www.moncets-chambrun.com

