



CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2015



ANALYSE

Degré d'alcool: 14,5%
Acidité totale: 2,90 g/l
Acidité volatile: 0,49 g/l

La propriété du Château Moncets est la plus ancienne de nos vignobles. Elle porte le nom du **Général de Moncets** qui l'aurait acquis en 1872. Racheté à cette même famille en 2012, dont le dernier descendant était le **Baron Louis Gabriel de Jerphanion**, le vignoble et le chai ont subi une transformation radicale pour pérenniser l'exploitation. La propriété est **renommée "Château de Chambrun" en 2017** mais la production de Château Moncets venant des parcelles autour du Château persiste avec un packaging épuré et un processus de vinification traditionnel. Aujourd'hui, les propriétés de Chambrun regroupent près de 43 parcelles sur un total de 28 hectares.

ASSEMBLAGE

82% Merlot & 18% Cabernet Franc

TERROIR

Surface: **13 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 en bois neuf & 3/4 en bois de 1an

NOTES DE DEGUSTATION

Le Château Moncets 2015 a une belle intensité aromatique.

Des belles notes fruitées sont soutenues par des tanins ronds et mûrs.

Des notes de chocolats et d'épices se dégagent en bouche.

RECOMPENSES

88-89/100 - James Suckling

Médaille d'Or - Concours Générale Agricole 2017

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

