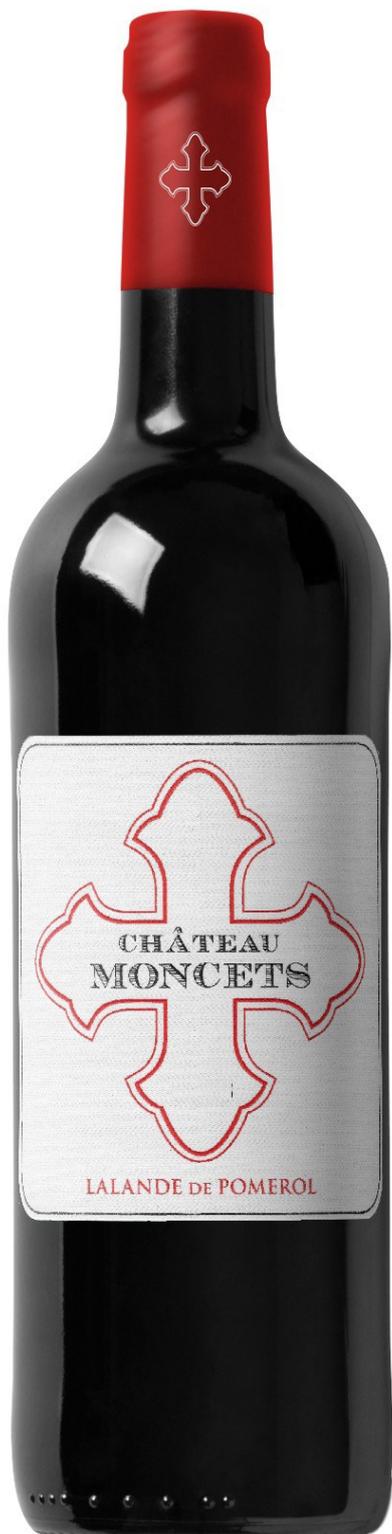




CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2014



ANALYSE

Degré d'alcool: 13,5%
Acidité totale: 3,30g/l
Acidité volatile: 0,46g/l
Sucre résiduel: 0,1g/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

66% Merlot & 32% 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 en bois neuf & 3/4 en bois de 1an

NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat sombres.

L'intensité aromatique est marquée par le boisé de l'élevage barrique et les arômes épicés et fumés du Cabernet Franc. Vient ensuite une matière fruité (cerise, mûre, cassis)

Equilibre sur les tanins et le gras avec une belle densité.

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

RECOMPENSES

92/100 - Wine Enthusiast

90/100 - James Suckling

16/20 - Vins & Terroirs Authentique

Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2017

Médaille d'argent - Concours Générale Agricole 2016

1 étoile - au Guide Hachette 2018

15,25/20 - Vert de Vin

Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2018

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 3 3 24 14

www.moncets-chambrun.com

