



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2016



Prix Public France

30.00€

Propriété ayant appartenu à **Jean Philippe Janoueix** jusqu'en 2007, puis à **Silvio Denz** jusqu'en 2015. Elle est maintenant le fer de lance de nos vignobles et représente la **nouvelle génération de vin** sur le domaine.

Elle bénéficiera à partir du millésime 2015, d'un **itinéraire vinicole totalement adapté**. Nous avons conservé l'étiquette mettant en avant la croix des templiers, symbole historique de notre appellation.

ASSEMBLAGE

69% Merlot, 25% Cabernet Franc & 6% Cabernet Sauvignon

TERROIR

Surface: **8,84 hectares**

Sol: Sablonneux, graveleux et sous-sol argileux

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 45 ans

MODE DE CULTURE

Maîtrise de l'enherbement, 4 façons: chausage - déchausage

Culture raisonnée, lancement de conversion en AB

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Table de tri manuel avec system AIRFLOW

Réception de la vendange par gravité en baies entières

Macération sulfiteuse

Vinification parcellaire, 12 cuves pour 12 parcelles en cuves bétons italiennes thermo régulées.

Vinification Intégrale (60 barriques)

Elevage de 16 à 18 mois en barriques selon les parcelles

50% bois neuf & 50% bois de 1an

PRESSE LIVRABLE

Wine Enthusiast - 92/100

James Suckling - 90/100 -

Jancis Robinson - 16 +/20 -

Bettane & Desseauve - 15/20

Guide Hachette des vins - Cité

Vignobles Moncets & Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 24

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

www.moncets-chambrun.com

