



CHÂTEAU DE CHAMBRUN

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2017



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

78% Merlot, 22% Cabernet Franc

TERROIR

Surface: **8,84 hectares**

Sol: Argilo sableux avec des argiles profondes et des strates d'oxyde de fer.

En surface : graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 52 ans

MODE DE CULTURE

4 façons d'enherbement et travail des sols sur l'ensemble du Vignoble. Engrais vert

Pré-transition Agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Table de tri manuel avec system AIRFLOW

Réception de la vendange par gravité en baies entières

Vinification parcellaire, 10 cuves pour 10 parcelles en cuves bétons italiennes thermo régulées

Elevage de 16 à 18 mois en barriques selon les parcelles

25% bois neuf & 75% bois de 1an

RECOMPENSES

James Suckling—90/100

Wine Enthusiast—91/100

Jancis Robinson—16+/20

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

