



**CHÂTEAU DE CHAMBRUN**  
**LALANDE DE POMEROL**

« **Le Bourg** »  
**Millésime 2011**



#### **ANALYSE**

Degré d'alcool: **13,5%**  
Acidité totale: **3,35g/l**  
Acidité volatile: **0,53g/l**  
Sucre résiduel: **0,8g/l**

Situé à la frontière des appellations Pomerol et Lalande de Pomerol, « **Le Bourg** » puise son origine de la parcelle du même nom. Implantée sur une croupe argilo graveleuse, à **500 mètres du Château Pètrus**, c'est assurément aujourd'hui la plus qualitative de la propriété. Associée à un **processus de vinification hautement qualitatif mêlant barriques et longue cuvaison**, les volumes de production de cette cuvée exclusive sont très faibles.

#### **ASSEMBLAGE**

**100% Merlot**

#### **TERROIR**

Surface: **0,869 hectares**

Sol: Sablonneux, graveleux et sous-sol argileux

Densité de plantation: 6500 pieds / hectares

Age moyen des vignes: environ 30 ans

#### **MODE DE CULTURE**

Maîtrise de l'enherbement, 4 façons: chaussage - déchaussage

Culture Raisonnée

#### **VINIFICATION**

Réception de la vendange par gravité

Table de tri manuel

**Vinification intégrale en barriques** et polylevurage

**Elevage de 24 mois en barriques** - 100% bois neuf

#### **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe profonde et intense. Reflets grenat.

Fruits confiturés, pruneaux, réglisse. Notes cacaotées et fumées.

Bouche dense et charnue. Trame assez ferme soutenue par une belle fraîcheur. Très grande longueur

Potentiel de garde : 15-20 ans

#### **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](http://www.moncets-chambrun.com)

