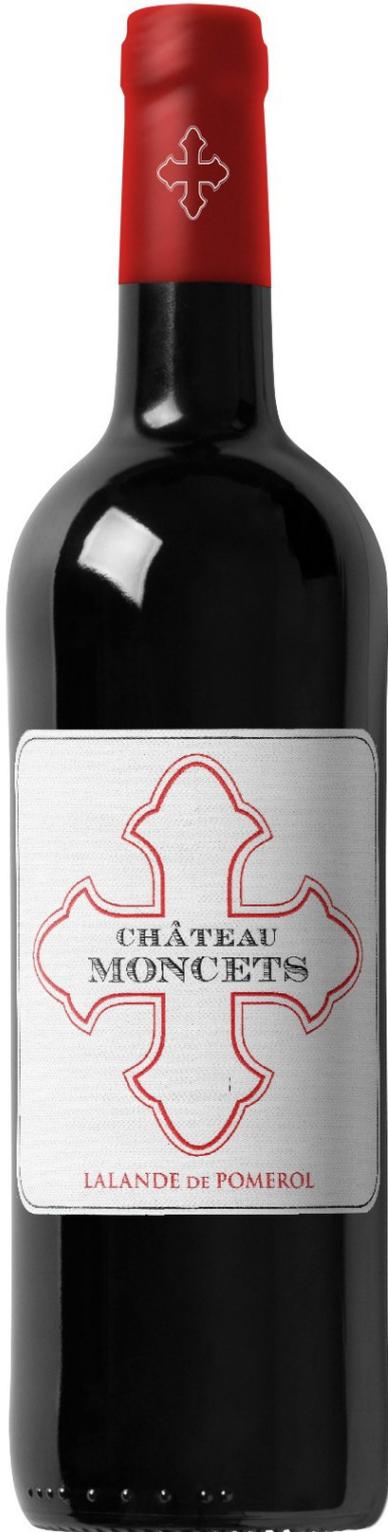




CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2018



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 Bretonne, 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 et moderne.

ASSEMBLAGE

81% Merlot & 19% Cabernet Franc

TERROIR

Surface totale du vignoble : **18 hectares**

Sols : **argilo sableux sur les Merlot, sablo limo argileux sur les Cabernet Franc. Graves en surface sur Cabernet Franc.**

Densité de plantation: **5500 à 6500 pieds / ha**

Age moyen des vignes: **environ 45 ans**

MODE DE CULTURE

18 parcelles et autant de process cultureux.

En conversion **Agriculture Biologique** depuis 2 ans

Enherbement naturel couplé avec un important travail des sols en 4 façons.

VINIFICATION

Réception de la vendange par système de **gravité intégré**

Table de **tri manuel** vibrante et système de tri **AIRFLOW**

Cuvier parcellaire béton nouvelle génération, autant de cuves que de parcelles

Elevage de 16 mois en barriques Française, 12 chauffes venant de 5 tonneliers :

1/4 en bois neuf & 3/4 en bois de 1an

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

