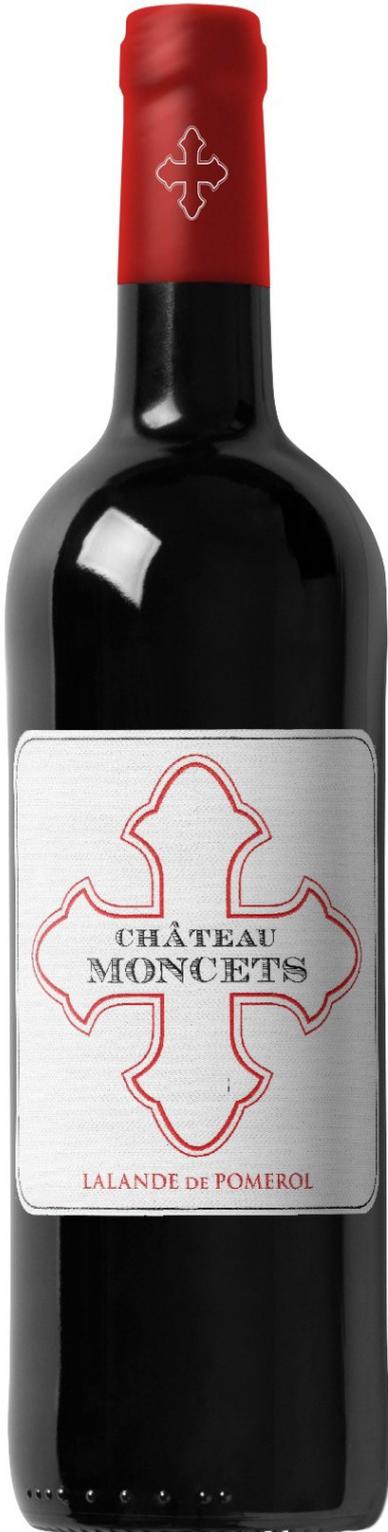




**CHÂTEAU MONCETS**

**LALANDE DE POMEROL**

**Millésime 2017**



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**

**86% Merlot & 14% Cabernet Franc**

### **TERROIR**

Surface: 18.00 hectares

Sols : Argilo Sableux sur les Merlots Brunisols limoneux et graveleux en bordure de rivière pour les Cabernets

Sous sol : Argileux

Densité de plantation: 5500 à 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 40 ans

### **MODE DE CULTURE**

Un process adapté pour chaque parcelle de la taille aux vendanges.

Travail des sols en 4 façons

Enherbement naturel

Culture Raisonnée

Echardage

### **VINIFICATION**

Réception de la vendange par gravité intégré

Table de tri manuel + système AIRFLOW

Vinification parcellaire, 18 cuves pour 18 parcelles en cuves bétons nouvelle génération et thermo régulées

Elevage de 16 mois en barriques - 1/4 bois neuf & 3/4 bois de 1an

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

