



CHÂTEAU DE CHAMBRUN
LALANDE DE POMEROL

Millésime 2022



Le vignoble du Château de Chambrun s'étend sur 5 emplacements distincts, tous situés dans la commune de Néac, en prolongement direct du plateau de Pomerol.

Nous avons acquis cette propriété en 2015 puis nous avons procédé à l'achat de plusieurs parcelles supplémentaires sur ce prestigieux plateau, portant notre domaine à plus de 10 hectares aujourd'hui.

ASSEMBLAGE

89% Merlot & 11% Cabernet franc

TERROIR

Surface: **10.46 hectares**

Sol: Argilo graveleux

En surface : graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 45 ans

MODE DE CULTURE

21 parcelles et autant de process culturaux.

En conversion en **Agriculture Biologique** depuis 5 ans

Semis et sélection du couvert végétal, céréales & légumineuses

Eco-pâturage avec nos moutons d'Ouessant

VINIFICATION

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

Table de tri manuel vibrante et système de tri **DREAM + DENSIBAIE**

Cuvier parcellaire béton nouvelle génération thermorégulé

Macération pré fermentaire à froid avec protection biologique par levure *Torulaspora* en remplacement du soufre

Elevage pour **12 mois en barriques** de chêne Français, 10 chauffes venant de 6 tonneliers : 60% bois neuf & 40% bois de 1 an.

NOTES DE DEGUSTATION

Nuances de menthe poivrée de myrtilles. Le vin est fin, soyeux et déjà bien accessible. Les tannins veloutés offrent un bon support à l'ensemble du palais. Un vin élancé et friand

RECOMPENSES PRIMEURS

92-93 - James Suckling

92 - Jane Anson

91-93 - Jeff Leve

90-92 - Jeb Dunnuck

89-91 - Antonio Galloni

Vignobles Moncets & Chambrun
Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - www.moncets-chambrun.com

