



**CHÂTEAU MONCETS**

**LALANDE DE POMEROL**

**Millésime 2020**



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'a acquise en 1872.

La topographie du vignoble de Moncets se caractérise par son implantation sur **trois collines**, chacune orientée respectivement à l'est, à l'ouest et au sud.

Cette configuration géographique met en évidence une remarquable **diversité de microclimats**, des terroirs uniques qui nous permettent de faire une sélection parcellaire extrêmement poussée.

### **ASSEMBLAGE**

**73% Merlot, 21% Cab. franc & 6 % Cab. Sauvignon**

### **TERROIR**

Surface totale du vignoble : **20,20 hectares**

Sols : Argilo sableux pour les Cabernet Franc. Argiles noires denses avec oxydes de fer en sous sol et graves en surface pour les Merlot.

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

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

### **MODE DE CULTURE**

**22 parcelles** et autant de process culturaux.

En conversion **Agriculture Biologique** depuis 2017

Semis de couverts végétaux sélectionnés (colza, trèfle, avoine et seigle) et travaux de sols réguliers.

Eco-pâturage avec nos propres moutons d'Ouessant

### **VINIFICATION**

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

Table de tri vibrante et système de tri **AIRFLOW + DREAM**

**Cuvier parcellaire** béton Italien nouvelle génération thermorégulé et sans époxy.

Elevage pour 12 mois en barriques Française, 10 chauffes venant de 4 tonneliers : 1/3 en bois neuf & 2/3 en bois de 1 millésime

### **NOTES DE DEGUSTATION**

Le bouquet de Moncets est délicat et subtil . Il révèle des nuances de myrtilles et de mures, suivies de notes de pivoines. Caractères savoureux au début ou le vin montre une fraîcheur bienvenue. Les tanins sont fins, élégants et forment une bonne assise.

### **RECOMPENSES**

91 - Andreas Larsson

91 - Wine Enthusiast

90 - Yves Beck

90 - James Suckling

90 - Vinous

**Vignobles Moncets & Chambrun**

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

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

