



CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2022



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

89% Merlot, 5% Cab. Franc, 4% Cab. Sauvignon & 2% Malbec

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 intégrée**

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 gourmand. Il révèle des notes de fraises, framboises et groseilles suivies de notes florales. Caractères savoureux au début ou le vin montre une fraîcheur bienvenue. Les tanins sont souples, élégants et forment une bonne structure.

RECOMPENSES

91 - Andreas Larsson

91 - Wine Enthusiast

90 - Yves Beck

90 - James Suckling

