



CHÂTEAU MONCETS

LALANDE DE POMEROL

Millésime 2023



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% Cabernet Franc, 4% Cabernet 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 (céréales, légumineuses et crucifères) et travaux de sols mécaniques.

Eco-pâturage avec nos propres moutons d'Ouessant

VINIFICATION

Table de tri vibrante et système de tri **Erafloir DREAM + Densibaie densimétrique**

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

Cuvier parcellaire béton Italien nouvelle génération thermorégulé et sans époxy

Elevage pour 12 mois en barriques chêne Français, 10 chauffes venant de 4 tonneliers : 1/3 en bois neuf & 1/3 en bois de 1 millésime et 1/3 en cuve béton

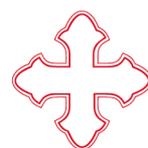
RECOMPENSES

93-94 - James Suckling

89-90 - Yves Beck

91 - Markus del Monego

91-93 - Adrian Van Velsen



Vignobles Moncets & Chambrun
Chemin du Roussillon - 33500 Néac

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