



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES  
Lalande de Pomerol

# Péché des Moines

Saint Emilion



Cépages	100% merlot
Les sols	Sables anciens, alios et crasse de fer
Superficie	2 hectares
Travail de la vigne	Ebourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert
La vinification	Macération préfermentaire à froid. Piégeage et cuvaison thermo-régulée pendant 2 à 3 semaines.
Elevage	6 mois en barriques

## Notes de dégustation



Millésime 2022 : Ce Saint Émilion présente une robe d'un rouge profond avec des reflets violets. Au nez, il dévoile des arômes envoûtants de cerise noire, de mûre et de cassis délicatement boisé. En bouche, il séduit par sa texture veloutée, ses tanins fins et sa générosité aromatique. L'équilibre entre la puissance et l'élégance offre une finale persistante et harmonieuse. Un véritable plaisir à déguster dès à présent, mais qui promet également un beau potentiel de garde.

La Cave du Château des Moines  
5 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol  
[www.lacaveduchateaudesmoines.com](http://www.lacaveduchateaudesmoines.com)

Tél 05 57 51 40 41