



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol

Le Péché des Moines

Lalande de Pomerol



Château des Moines

3 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

www.chateaudesmoines.com

Tél 05 57 51 40 41

Cépages	70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Les sols	Le sol est composé de graves sèches et le sous sol est argilo-limoneux-graveleux avec des traces d'oxyde de fer appelées « crasse de fer ».
Superficie	5,80 ha
Travail de la vigne	Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité...Effeuilage mécanique et vendanges vertes.
La vinification	Egrappage de la vendange et foulage, puis macération à froid pendant cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont effectuées en cuve sous thermo-régulation. La durée de cuvaision à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 à 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir un maximum de concentration et d'équilibre.
Élevage	Le vin est élevé en fûts de chêne de 3 à 6 mois en fonction des millésimes et mis en bouteille à la propriété.

Notes de dégustation



D'une elle couleur rose pâle et cristalline, le nez est très aromatique, notes de fruits rouges et agrumes (zestes d'orange et pamplemousse). La bouche est souple, ronde et fraîche (grenade, framboise), la finale est longue et fruitée.