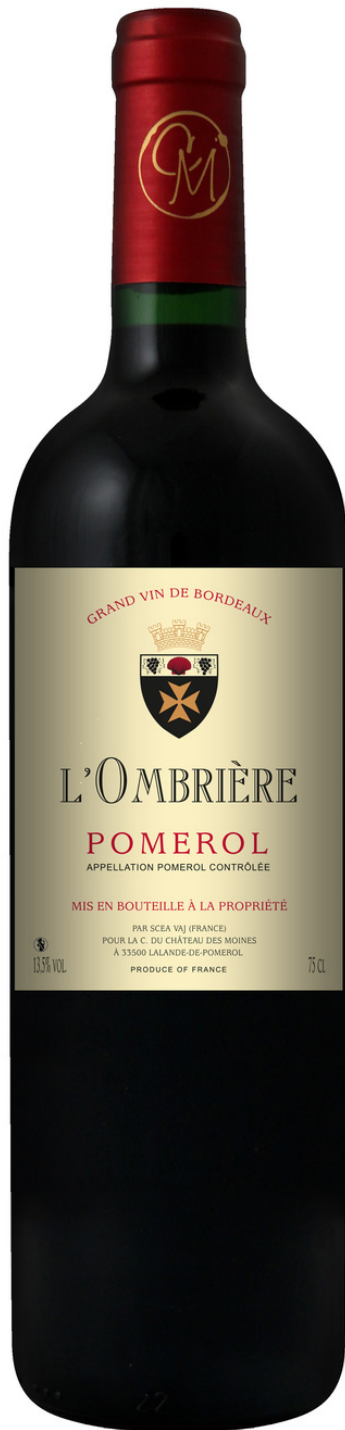




LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol

L' Ombrière
Pomerol



Cépages	80 % de merlot, 10% de cabernet Sauvignon, 10% cabernet Franc
Les sols	Le sol est limoneux-sableux, très sec avec de fines graves en surface ; le sous sol est riche en oxyde de fer.
Superficie	1 hectare
Travail de la vigne	Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle ; il n'y a pas de désherbage et le labourage est traditionnel ; chaussage en hiver et déchaussage au printemps, nous pratiquons des vendanges vertes et l'effeuillage est manuel.
La vinification	Égrappage de la vendange et foulage, puis macération à froid pendant cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont effectuées en cuve. 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 pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété

Notes de dégustation



Dense et velouté, aux tannins fermes et soyeux à la fois, corsé et persistant au palais ; bouche dominée par la cerise confite, avec une note aromatique épicée. Intense et charmeur, de garde.