



LA CAVE DU CHÂTEAU DES MOINES
Lalande de Pomerol

Le Péché des Moines

Lalande de Pomerol



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



Couleur intense rouge rubis, avec un nez puissant en arômes de fruits rouges, griottes et cassis. Ce vin a un bel équilibre en bouche avec des tanins souples et une finale subtile.

La Cave du Château des Moines

5 Rue de Musset, 33500 Lalande de Pomerol

www.lacaveduchateaudesmoines.com

Tél 05 57 51 40 41