

LALANDE DE POMEROL



SÉLECTION DE VIGNES DE NÉAC

Superficie : **3 ha**
Sols : **Argiles pures, et graves argileuses**
Cépages : **80% Merlot,**
10% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon
Densité : **6 000 pieds / ha**
Rendements : **40 à 45 hl / ha**
Age moyen des vignes : **35 ans**

VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, labour sous le rang
Traitements biologiques
Traitements conventionnels si nécessaire uniquement
Effeuilage sur une face
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées
Cuvaision de 3-4 semaines
Elevage en barriques pendant 12 mois
Vin Non collé, non filtré
Production : 20.000 bouteilles /1.600 caisses

RÉCOMPENSES :

2012 : **Médaille d'Or** Guide Gilbert et Gaillard
2014 : 2 étoiles Guide Hachette 2018
2016 : 1 étoile Guide Hachette 2020
2017 : **Médaille d'Or**, Concours Vignerons Indépendants 2020



NOTES DE DÉGUSTATION :

2016 : Guide Hachette, 1 étoile : Ce 2016 est l'archétype d'un Lalande abouti: les fruits noirs et les épices douces sont au rendez-vous dans une bouche éclatante, juteuse, harmonieuse et dotée de tanins présents mais idéalement mûrs.