

# CHÂTEAU ALTIMAR

## POMEROL



### SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE POMEROL

Superficie: 1,5 ha

Sols: Graves argileuses et graves sableuses

Cépages: 95% Merlot,

5% Cabernet Sauvignon

Densité : 6 000 pieds / ha Rendements : 40 à 45 hl / ha Age moyen des vignes : 45 ans

#### VITICULTURE:

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

#### VINIFICATION/ELEVAGE:

Vinification en cuves inox thermorégulées Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur, cuvaison de 3-4 semaines, pressoir vertical Fermentation malolactique en barriques neuves Elevage en barriques pendant 15 mois Vin non collé et non filtré

Production: 8.000 bouteilles /700 caisses

#### <u>RÉCOMPENSES</u>:

2009: 89/100 Wine Enthusiast

Médaille de Bronze, Decanter Awards 2012 : 3 étoiles Médaille d'Argent, Vignerons Indépendants 2012 90/100 Guide Gilbert et Gaillard – Médaille Super Or

2010: 89-91/100: Neil Martin - Wine Advocate

90/100 Guide Gilbert et Gaillard – Médaille Super Or

2011 : Médaille d'Or: Concours de Bordeaux 2013

2012 : 1 Etoile Guide Hachette 2016 90/100 Wine Enthusiast

2013 : Médaille d'Or: Concours Gilbert et Gaillard

















#### NOTES DE DÉGUSTATION:

<u>2011</u>: Couleur rouge violacée très profonde. Nez friand de petits fruits noirs (myrtilles, cerises noires) bien assemblés aux notes épicées de poivre noir et de boisé, grillé, vanillé. En bouche une attaque franche et veloutée sur le fruit, une belle structure se développe sur le palais pour finir sur une longue persistance fruitée.

2012 : Près de 100% Merlot, ce vin est issu des vieilles vignes de ce petit domaine de Pomerol. Il est riche, toujours avec ses tanins intacts, et offre un solide éclat de fruits noirs mûrs. Le vin est encore jeune, toujours avec le premières effluves fruitées.