

## 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

Cuaison 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

91/100 : Wine Enthusiast

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.