

LALANDE DE POMEROL

CHÂTEAU LA ROSE CHATAIN

(2nd vin du Ch Haut Chatain)



SÉLECTION DE VIGNES DE NÉAC

Superficie : **3 ha**

Sols : **Graves argileuses avec la fameuse « Crasse de Fer »**

Cépages : **70% Merlot,**

15% Cabernet Franc,

15% Cabernet Sauvignon

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **30 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

Cuvaison de 3-4 semaines

Elevage en barriques pendant 12 mois

Vin Non collé, non filtré

Production : 20.000 bouteilles /1.600 caisses

RÉCOMPENSES :

2010 : **Médaille d'Or** : Gilbert et Gaillard Guide

2013 : **Médaille d'Or** : Gilbert et Gaillard Guide



NOTES DE DÉGUSTATION :

2010: Robe soutenue, reflets d'évolution. Nez épanoui, ambiance sous-bois, fruits compotés, cuir frais. Bouche mature, équilibre parfait tant sur le plan de la matière que des arômes. Les tanins sont fondus, la puissance maîtrisée. Un vin à son apogée.