



POMEROL

4 ha de vigne sur les communes de Libourne et Pomerol

DERNIERE ANNEE DE CONVERSION BIO

Millésime : 2018

Degré : 14°

Encépagement : 90% merlot, 10% cabernet franc

Age des vignes : entre 70 et 90 ans

Terroir : Graves plus ou moins sableuses sur un sous-sol de crasse de fer. Sous-sol si particulier à Pomerol qui donne à notre vin son incomparable velouté.

Viticulture : Les vignes sont labourées. Aucun désherbant, aucun engrais. **Agriculture conduite en bio** avec des amendements organiques, ce qui permet la mise en valeur du vignoble dans le respect de l'environnement. Enherbement maîtrisé et effeuillage partiel selon les parcelles.

Pas d'insecticide

Vendanges : En totalité manuelles, plus table de tri.

Vinification : Ce vin a fait l'objet de saignée pour mieux concentrer la couleur et les tanins. Macérations thermorégulées pendant 4 semaines. D'où une maîtrise parfaite des températures.

Elevage : Totalité en fûts de chêne : 40 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 vin.

Dégustation : Robe noire, reflets violets, arômes de fruits rouges et Noirs, tannins ronds et suaves, puissants sur une texture soyeuse si caractéristiques de Pomerol. Très bien équilibré. S'allient pour ce millésime, puissance, finesse et élégance. Millésime de grande garde. On peut toutefois commencer à l'apprécier à partir de 5 à 6 ans.

Garde : A apprécier entre 5 et 15 ans pour optimiser la dégustation.

Accord mets-vins : Fromage, viandes grillées ou en sauce. Particulièrement avec la côte de bœuf.

Date de mise en Bouteilles : 15 MAI 2020

