

## POMEROL

4 ha de vigne sur les communes de Libourne et Pomerol

### Vieux Château Brun

➤ Benjamin du Château La Ganne

#### **DERNIERE ANNEE DE CONVERSION BIO**

**Millésime :** 2018

**Degré :** 14°

**Encépagement :** 90% merlot, 10% cabernet franc

**Age des vignes :** entre 30 et 40 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 : 15 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 et 2 vins.

**Dégustation :** Robe noire, reflets violets, arômes de fruits rouges et noirs, tanins souples et ronds, élégamment boisés. Bien équilibré.

**Garde :** A apprécier entre 3 et 8 ans pour optimiser la dégustation.

**Accord mets-vins :** A l'apéritif, la finesse de ses tanins va préparer vos papilles pour la suite du repas ; mais aussi sur les viandes rouges ou blanches, sur l'ensemble des mets pas trop épicés.

**Date de mise en bouteilles :** 15 MAI 2020

