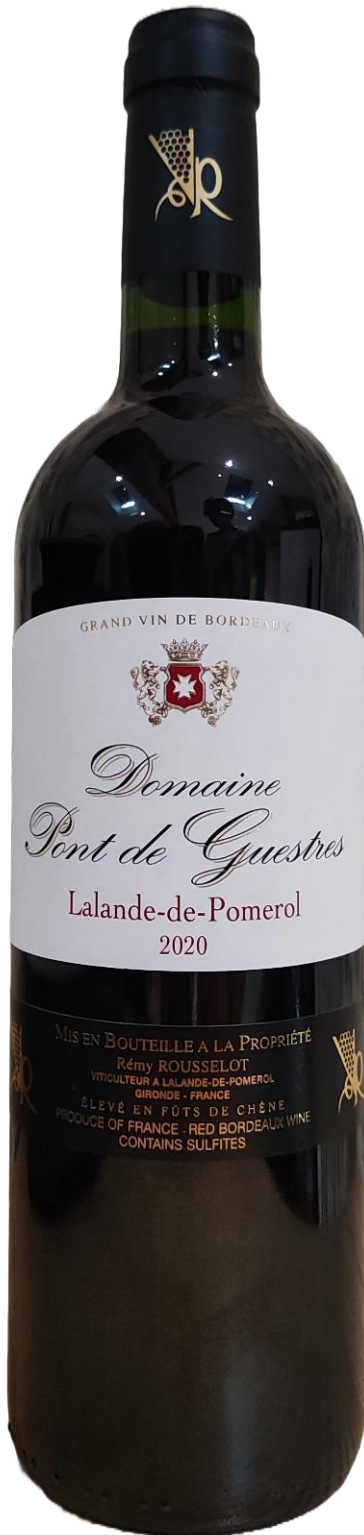


LALANDE DE POMEROL



Encépagement : 100% Merlot

Superficie : 1 hectare

Terroir : Sablo-graveleux

Viticulture : taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

Vendanges : mécaniques, effectuées à la maturité la plus complète. Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

Vinification : Vinification en cuves inox thermo régulées, sans soufre ajoutés. Macération avec marc immergé, de 15 à 40 jours suivant les années. Fermentation alcoolique entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois dont 12 mois en barriques neuves de chêne Français.

Accords mets et vin : viandes rouges, gibiers, fromages délicats et desserts au chocolat (en particulier pour les vieux millésimes).

Service : 17-18°C

Dégustation : Une robe profonde, noire avec de beaux reflets rubis. Le bouquet de cassis, subtilement grillé et vanillé, se marie à des nuances fruitées. Puissante structure tannique, souple et bien mûre évolue avec équilibre et grâce à des tannins ronds et harmonieux.

Récompenses :

2022 : 2 étoiles au Guide Hachette 2026

91/100 James Suckling

94/100 Guide Dussert Gerber 2026

2020 : 94/100 – Guide Dussert Gerber 2024

2019 : Médaille d'Or – Challenge International 2021