



Cellier des Cigales

IMPORTATION PRIVÉE DE VINS

John Auger
Agent promotionnel

Tél : 514 352-2888
Télec : 514 352-0996

Château des Moines

Appellation Lalande de Pomerol



Exploitation familiale depuis plusieurs générations, la propriété n'a cessé de se développer pour couvrir actuellement une superficie de 20 ha dont 1,30 ha en Bordeaux. Proche du confluent de la Dordogne et de l'Isle, le terroir bénéficie d'une météo le plus souvent bienveillante : ensoleillement, chaleur et humidité bien dosées, trois facteurs déterminants pour la culture de la vigne. Alliant le travail traditionnel aux techniques modernes viticoles, le Château des Moines propose des vins d'une grande finesse. Dotés d'une belle robe veloutée, ils lient la complexité de leurs arômes à une charpente généreuse. Le sol est composé de graves sèches et le sous-sol est argilo-limoneux-graveleux avec des traces d'oxyde de fer appelées « crasse de fer ».

Cépages : 72 % Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet franc, 3% Malbec

Analyse: 13% alc. / vol.

Élevage : Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et mis en bouteille à la propriété.

Vinification : Égrappage de la vendange et foulage, puis macération à froid pendant cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcoolique et malolactique sont effectuées en cuve sous thermorégulation. La cuvaison à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 et 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir un maximum de concentration et d'équilibre.

Dégustation: Jolie couleur bordeaux aux reflets noirs et brillants. Nez complexe, exhalant des notes aux nuances torréfiées, café. Attaque pleine de caractère, bouche onctueuse dotée de tanins purs, révélant des saveurs de sous-bois, soutenues par des arômes de fruits noirs et rouges, cassis, fraises des bois. Superbe palette aromatique dotée d'un bon potentiel de garde.

Service : Entre 16 et 18 °C.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.



Code : 13867640

Prix :

Format : 750 ml

SCEA du CHATEAU DES MOINES, LALANDE DE POMEROL, France | Info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

