

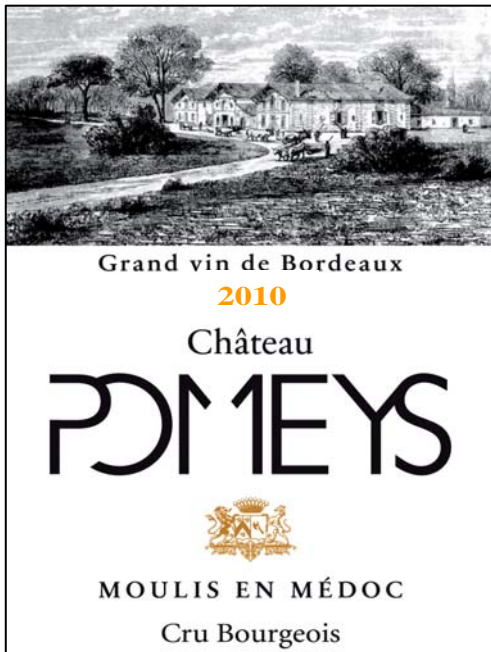


Château

POMEYS

MOULIS EN MEDOC

CHATEAU POMEYS 2010 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2012)



LE VIGNOBLE

Terroir : croupe de Bouqueyran, graves tertiaires d'origine pyrénéenne

Superficie : 7,5 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage : 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Production annuelle : 40 000 bouteilles

ELEVAGE

100 % de barriques de chêne français de haute futaie

5 tonneliers différents

1/3 de bois neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins

12 mois d'élevage

Filtration légère avant mise en bouteille

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tardives à l'optimum de maturité.

Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages.

Cuvaison longue.

DEGUSTATION : (Wine Enthusiast)

Délicieux, fruité avec un soupçon de retenue. Le vin est juteux, gorgé de fruits noirs, la structure est bien intégrée.

RECOMPENSES :

- **Médaille de Bronze** au Concours des Grans Vins de France – Mâcon
- **Médaille d'Argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2012
- **Noté 91 – 93** par Wine Enthusiast
- **Noté 16 / 20** par Decanter Magazine