

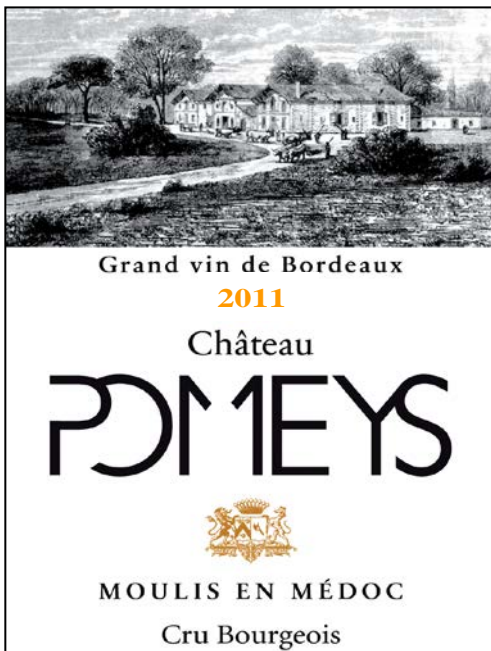


Château

POMEYS

MOULIS EN MEDOC

CHATEAU POMEYS 2011 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2013)



LE VIGNOBLE

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

Superficie : 8,28 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage : 50 % Merlot - 50 % 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 :

Robe grenat. Très joli nez fin précis aux notes de violettes. La bouche est à la fois ronde et fraîche portée par des tanins denses, savoureux et épicés. Une belle complexité entre le fuit et le fondu du boisé.

RECOMPENSES :

- **Médaille de Bronze** au Concours des Grands Vins de France – Mâcon
- **Noté 15** par Jancis Robinson