

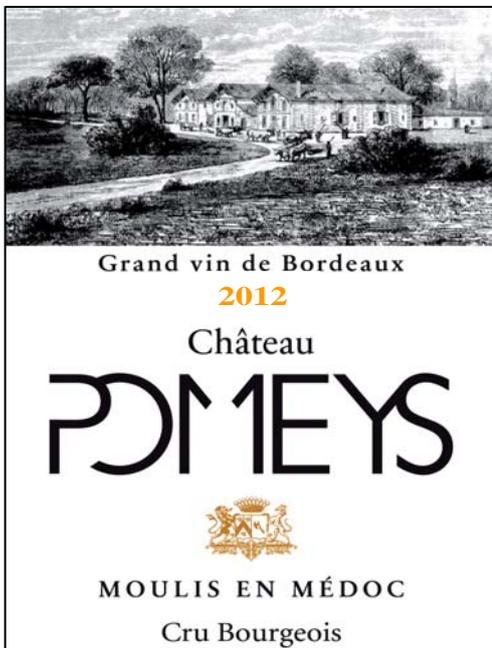


Château

POMEYS

MOULIS EN MEDOC

CHATEAU POMEYS 2012 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2014)



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.
Cuvaision longue.

DEGUSTATION :

Ce 2012, assemblé avec grand soin par Eric Boissenot, l'oenologue des Grands Crus est enraciné sur la plus haute croupe de graves du Médoc.

Il présente une robe rubis étincelante au nez de fruits rouges auquel se mêlent de fines notes toastées et vanillées.

Les tanins fins et bien fondus conduisent vers une finale longue et séveuse.

Ce vin confirme son caractère de Moulis bien né.

A conserver une dizaine d'années et à boire dès 2015

RECOMPENSES

- **Médaille de Bronze** au Concours des Grands Vins de France 2014
- **Médaille d'Argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2014