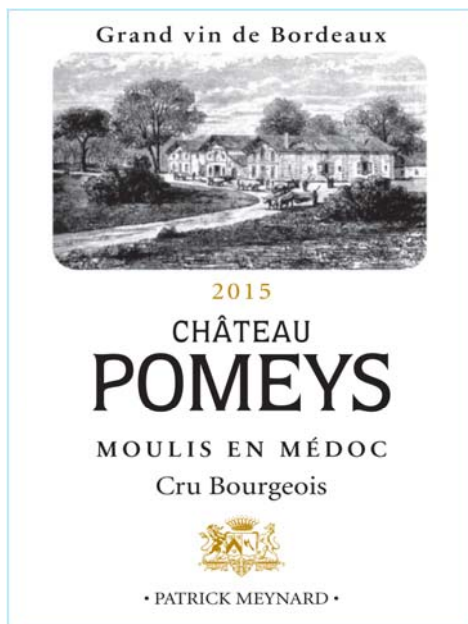


CHATEAU POMEYS 2015 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2017)



LE VIGNOBLE

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

Superficie : 10.28 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage (réalisé avec la collaboration d'Eric Boissenot) :

60 % Merlot – 40 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Rendement : 44 hl/ha

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.

ŒNOLOGUE CONSEIL

Laboratoire Œnologique BOISSENOT

DEGUSTATION :

Fruits rouges, net, charnu, bien frais, harmonieux, finale sur le bois, profond, poivre, long. 15/15.5
Le Point Mai 2016

RECOMPENSES :

- Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2017
- Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2017