



Château

POMEYS

MOULIS EN MEDOC

CHATEAU POMEYS 2016 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2018)

Grand vin de Bordeaux



2016

CHÂTEAU
POMEYS

MOULIS EN MÉDOC

Cru Bourgeois



• PATRICK MEYNARD •

LE VIGNOBLE

Terroir : croupe de Bouqueyran, 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 : 53.50 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

RECOMPENSES :

- Médaille d'**Or** au Challenge International du Vin 2018
- Médaille d'**Or** au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2018
- Médaille de **Bronze** au Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2018
- Noté **16.5/20 par Jancis Robinson** : Nez en retenu. Des arômes savoureux de cassis au palais égayé par un soupçon de clou de girofle issu du chêne des barriques lors de l'élevage. Texture légèrement croquante avec une bonne longueur en bouche. A boire de 2019 à 2028.
- Noté **90/100 par Neil Martin** : Le 2016 Pomeys a un bouquet discret mais précis avec des arômes de mûre, de cèdre et de sous-bois plus perceptibles après aération. Une corpulence moyenne au palais avec un tanin souple, une fine touche d'acidité, très harmonieux. Le Pomeys offre des arômes de fruits rouges en finale. Délicieux ! Goûté à la dégustation de cru bourgeois à Londres en 2018. À boire de 2020 à 2032.