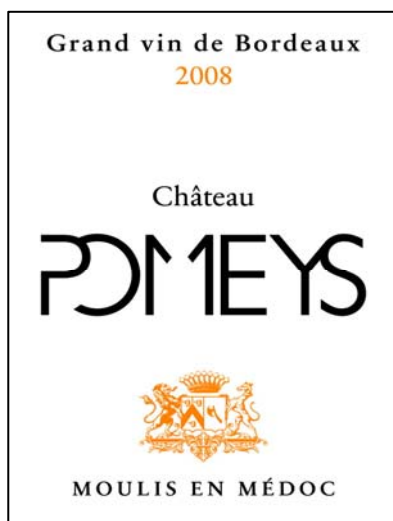




Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU POMEYS 2007 – AOC MOULIS



LE VIGNOBLE

Terroir : croupe de Bouqueyran, graves tertiaire d'origine pyrénéenne
Superficie : 4 ha en production
Age moyen du vignoble : 25 ans
Encépagement : 45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha

ELEVAGE

100 % de barriques de chêne français
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 tardives à l'optimum de maturité.
Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages.
Cuvaïson longue.

DEGUSTATION

Belle robe rubis soutenu, arômes de fruits mûrs, notes grillées et vanillées, tanins riches et gras, finesse et équilibre. Ce vin est apprécié dès sa jeunesse et acceptera un peu de garde.

RECOMPENSES

- **Médaille d'argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2010