ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Lalande de Pomerol

ROU228

Historique

Avec le Château du Grand Chambellan, tout est réuni pour donner un grand vin :
Le domaine est l'un des plus anciens de l'appellation, il date de 1784.
Il est situé juste au nord de la rivière Barbanne, dans la zone précise où le sol est constitué des meilleures graves “similaires aux graves sableuses de Pomerol”.
Le vin est vinifié en collaboration avec le célèbre œnologue Michel Rolland avec qui aucun détail n'est laissé au hasard.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château du Grand Chambellan
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc
Appellation	Lalande de Pomerol	**Conservation**	7 à 10 ans selon le millésime
Service	18° en carafe si possible.		

Description

Oeil
Robe puissante jouant sur les teintes foncées: rouge, rubis et grenat.

Nez
Très expressif, au bouquet naissant d'épices et de confiture de fruits mûrs. S'ajoute à cela des notes de pain grillé, de pruneau ainsi qu'un côté animal qui rend l'ensemble chaleureux.

Bouche
Souples et gras en attaque, les tannins évoluent ensuite avec du volume et de la puissance et une impression de rondeur typique aux vins de Pomerol

Accord mets/vin
Caille rôtie, jarret d'agneau braisé, foie de veau grillé, tartare de bœuf, magret de canard sauce aux bleuets, carré d’agneau, entrecôte de bœuf sauce au vin, magret de canard rôti sauce au cassis, rognons d’agneau à la moutarde, ris de veau braisés et fromages à pâte molle.

Commentaires
- Exposition plein sud, sol de graves très profondes avec "crasses de fer", vignes d'un âge moyen de trente ans : ce château bénéficie de conditions exceptionnelles. Le vignoble comporte vingt hectares répartis en merlot à 80%, cabernet franc à 10% et cabernet sauvignon à 10%.
Densité : 5 600 pieds / ha
Vendanges manuelles, installations modernes pour la vinification et élevage en barriques vieilles d'un an pour 50% du vin et 2 ans pour l'autre 50% pour une durée de 12 mois.
Sucre résiduel: 0,3 g/l

Développement durable.

En une ligne
Un Lalande de Pomerol qui joue dans la cour des grands. Le merlot donne beaucoup de rondeur en bouche, le vin est élégant et l'élevage en barrique donne des notes grillées très agréables.