



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

: - Coup de cœur à plusieurs reprises dans les guides spécialisés. - Qualifié de « vin remarquable » par le "Guide Hachette des Vins".

Pays	France	Producteur	Château du Grand Chambellan
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	80% merlot, 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
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.

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.