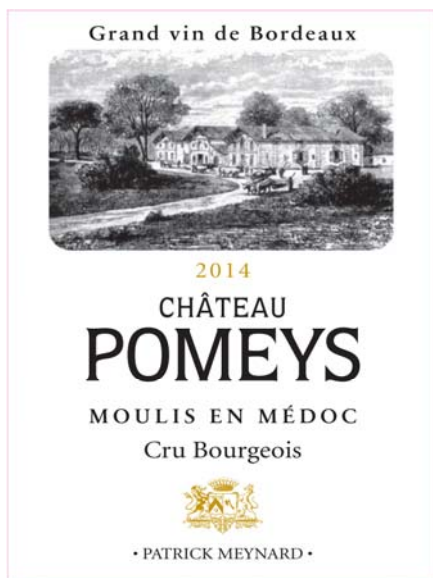




## CHATEAU POMEYS 2014 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS – CLASSEMENT 2016)



### 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) :

55 % Merlot – 45 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Rendement : 40 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 :

« Belle qualité de fruits au nez avec un boisé élégant en soutien. Bouche à la matière plantureuse, boisé racé, bien intégré, fruit intense en finale. Une pépite dans l'appellation en 2014. » - *Top 100 Crus Bourgeois par Gilbert et Gaillard*

Robe concentrée, reflets grenat clair. Nez boisé grillé sur fond de prune, de cassis, présence florale. Des qualités de texture, de souplesse au service d'un fruit net. Une sensation de plénitude, de profondeur qui s'associe à des tanins fondus.

« Nez de cerise et de prune, avec un palais riche. Des tanins fins et une longue finale. A boire ou à garder. » *James Suckling 13 février 2017*

### RECOMPENSES :

- Médaille d'Or au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2016
- Médaille d'Or au Concours International de Gilbert et Gaillard 2016
- Médaille d'Argent aux Citadelles du Vin de Blaye en 2016
- 90-92 au Top 100 spécial Crus Bourgeois de Gilbert et Gaillard
- 89/100 points de Gilbert et Gaillard
- 88 points de Wine Enthusiast
- 90 points de James Suckling en février 2017