LALANDE DE POMEROL AOP BORDEAUX rouge

Bordeaux

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :

le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

AOP: Appellation d'Origine Protégée



Le vignoble est situé sur des coteaux argilo-sablonneux dans la région du Libournais, à une trentaine de kms à l'est de Bordeaux.

L'AOP Lalande-de-Pomerol est implantée sur deux communes : Lalande-de-Pomerol et Néac.





Cépages

Assemblage de Merlot en majorité, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Une fermentation lente est utilisée pour permettre l'extraction optimale des arômes.



Dégustation

Robe: intense et profonde.

Nez : bouquet expressif de raisins mûrs.

Bouche : généreuse sur des tanins fins et bien en place qui garantiront une belle évolution.



Accords mets et vins

Il s'accordera avec des viandes comme le bœuf, le magret de canard, le gibier et des fromages comme le comté, le brebis et le camembert. Servir à 16-18°C.



Garde

5 à 10 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Août 2022.

