

# Château Tour de Bossuet

## Lalande de Pomerol

*Belle couleur rouge-grenat profonde- Le nez est net et intense, il offre une très belle expression, sur des notes primaires de fruits rouges et noirs.  
Le deuxième nez révèle des notes épicées, de pain grillé et de vanille.  
La bouche a une belle trame, une matière souple avec des tanins mûrs et gras.  
La finale est plutôt longue sur les fruits mûrs et les épices.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Propriété gérée par Mr Champagne et située sur la commune de Lalande de Pomerol.

**SURFACE EXPLOITEE :** 12 hectares en six parcelles

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 45 hectolitres par hectare

**NATURE DU SOL :** Argilo graveleux sur crasse de fer et graves sur sable

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

**VENDANGES :** Vendanges mécaniques et manuelles avec tri au cuvier sur table vibrante.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle avec une macération à froid pendant 3 jours. Cuvaison d'environ trois semaines à 25°C jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Remontage manuel avec pigeage suivi de 12 jours à 30°C sans remontage.

**ELEVAGE :** Elevage en cuves inox pendant 12 mois.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 72 000 bouteilles

