

Château Lamothe De Bertineau

Lalande de Pomerol

*Vin très Merlot, très équilibré, agréable à boire, avec un boisé présent au nez et en bouche
mais bien intégré dans la structure du vin.*

A déguster sur de la volaille, du porc, des fromages doux comme le Brie, le Saint-Nectaire et le cheddar jeune.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Située sur la commune de Néac, Château Lamothe De Bertineau appartient à Mr Larnaudie.

SURFACE EXPLOITEE : 10 hectares.

NATURE DU SOL : Sablonneux - Graveleux

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

VENDANGES : Vendanges mécaniques, à maturité optimale des raisins

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Longue macération

ELEVAGE : En cuves et en barriques de chêne.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 65 000 bouteilles

