

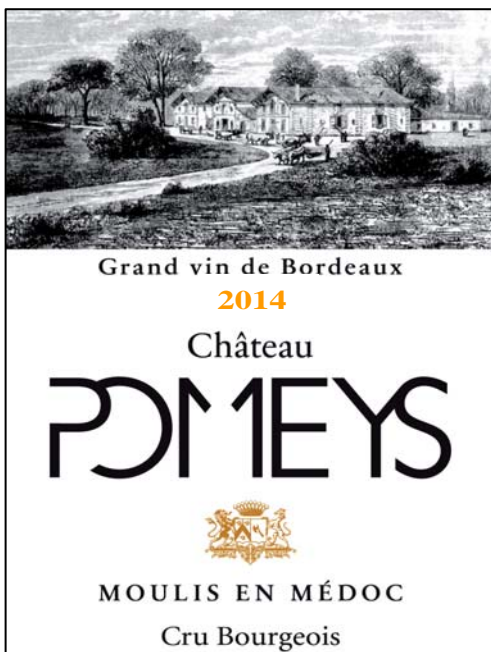


Château

**POMEYS**

MOULIS EN MEDOC

## 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

### **RECOMPENSES :**

- Médaille d'**Or** au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2016
- Médaille d'**Argent** aux Citadelles du vin de Blaye en 2016
- 90-92 au Top 100 spécial Crus Bourgeois de Gilbert et Gaillard