



# CHÂTEAU TOUR MAILLET

## POMEROL



**APPELLATION**  
Pomerol

**SUPERFICIE**  
2,20 Ha

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE**  
Le vignoble se situe au lieu-dit Maillet

**SOL**  
Graves plus ou moins compactes en surface, sablonneuses en sous-sol, comportant des crasses de fer.

**DENSITÉ DE PLANTATION**  
5500 pied/Ha

**ENCÉPAGEMENT**  
100 %merlot

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE**  
35 ans

**MODE DE CULTURE**  
Taille Guyot simple, élimination de tous les contres boutons, effeuillage manuel des deux côtés. Vendange verte mi-juillet.

**PRODUCTION**  
≈ 12 000 bouteilles

**VENDANGES**  
Elles s'effectuent manuellement avec un tri sélectif

**VINIFICATION**  
Macération à 10°C pendant les 4 premiers jours. Remontage classique. Délestage à 1060 et 1020 de densité. Cuvaision de 28 jours.

**ÉLEVAGE**  
12 mois en barrique, 50% de bois neuf, 50% d'un an

**FRAISE ÉCRASÉE, FRAMBOISE, BIEN PARFUMÉ, BOUCHE VÉLOUTÉE, RONDE, GOURMANDE, TOUT EN FRUIT.**

*Vignobles Lagardère*  
GRANDS VINS DE BORDEAUX

FICHE TECHNIQUE

