



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

