



POMEROL

Château La Ganne



Millésime : 2019

Degré : 14°5

Encépagement : 90% merlot, 10% cabernet franc

Age des vignes : entre 70 et 90 ans

Terroir : Graves plus ou moins sableuses sur un sous-sol de crasse de fer. Sous-sol si particulier à Pomerol qui donne à notre vin son incomparable velouté. **Nos Vignes sont âgées de 90 à 100 ans,**

Viticulture : L'ensemble du vignoble est conduit en Agriculture Biologique. Les sols sont labourés de façon traditionnelle. De nombreuses tâches sont effectuées manuellement pour le respect de chaque pied de vigne, pour une bonne aération et un rendement équilibré. Le travail du sol de nos vieilles vignes est fait avec le cheval. Nos Vins reflètent ainsi ce terroir d'exception.

Vendanges : En totalité manuelles, plus table de tri.

Vinification : Ce vin a fait l'objet de saignée pour mieux concentrer la couleur et les tanins. Macérations thermorégulées pendant 4 semaines. D'où une maîtrise parfaite des températures.

Elevage : Totalité en fûts de chêne : 40 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 vin.

Dégustation Grand millésime. De la fraîcheur, belle maturité, très bon équilibre. Ce millésime est plein de charme, de volupté, avec sa belle robe bordeaux foncé, aux arômes de fruits noirs. Un très beau classique de Pomerol qui allie puissance et élégance

Garde : A apprécier entre 5 et 15 ans pour optimiser la dégustation.

Accord mets-vins : Fromage, viandes grillées ou en sauce. Particulièrement avec la côte de bœuf.

Date de mise en bouteilles : 26 Avril 2021

