

POMEROL

Vieux Château Brun – Benjamin du Château La Ganne



4 ha de vigne sur les communes de Libourne et Pomerol

Millésime : 2019

Degré : 14°

Encépagement : 90% merlot, 10% cabernet franc

Age des vignes : entre 30 et 40 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.

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 de chaque pied et un rendement équilibré. 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 : 15 % de barriques neuves et le reste en fûts de 1 et 2 vins.

Dégustation : Robe noire, reflets violets, arômes de fruits rouges et noirs, tanins souples et ronds, élégamment boisés. Très bien équilibré.

Garde : A apprécier entre 3 et 8 ans pour optimiser la dégustation.

Accord mets-vins : A l'apéritif, la finesse de ses tanins va préparer vos papilles pour la suite du repas ; mais aussi sur les viandes rouges ou blanches, sur l'ensemble des mets pas trop épicés.

Date de mise en bouteilles : 26 Avril 2021

