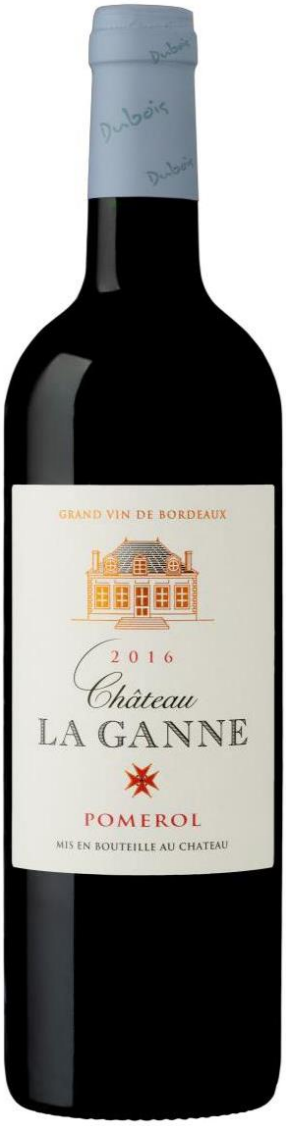
Château
LA GANNE

POMEROL
Château La Ganne



Millésime : 2020

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 Agricullture 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 : Millésime friand, du velours en bouche, jolis arômes de fruits rouges, bien mûrs, avec une belle structure tanique, de la densité, de la fraîcheur, Belle résussite,

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 : 1ER Août 2022