



CHATEAU
GRAND ORMEAU

Lalande de Pomerol



2, route du Grand Ormeau – 33500 Lalande de Pomerol
contact@chateaugrandormeau.com



CHÂTEAU GRAND ORMEAU

2015 LALANDE-DE-POMEROL

SURFACE TOTALE 13,3 ha.

GÉOLOGIE Grosses graves en surface
à graves moyennes sur argile et Crasse de fer.

ASSEMBLAGE 74 % Merlot, 13 % Cabernet Franc
et 13 % Cabernet Sauvignon.

ÂGE DES VIGNES 45 ans.

DATES DE VENDANGES 21/09 au 19/10/2015.

ITINÉRAIRE VITICOLE Travail traditionnel du sol
(rang et inter-rang), taille Guyot, avec un travail
régulier en vert (effeuillage, vendanges en vert).
Les vendanges se font manuellement avec double tri
(à la vigne et au chai).

VINIFICATION La vinification est réalisée en cuve
inox et en foudre bois thermorégulés. Le temps de
cuvaision est de 3 à 4 semaines en fonction des cuves.
Après fermentation malolactique, les vins ont été
élevés en barrique de chêne français durant 12
à 14 mois. Le parc barrique est renouvelé par tiers
chaque année. Une filtration légère est réalisée
avant mise en bouteille.



**NEAL
MARTIN**

90-92/20

JAMES SUCKLING

91-92/100

bettane+desseuve

15/20