



CHATEAU
GRAND ORMEAU

Lalande de Pomerol



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



CHÂTEAU GRAND ORMEAU

2017 LALANDE-DE-POMEROL

SURFACE TOTALE 13,3 ha.

PRODUCTION 2017 24 000 bouteilles.

SOLS & TERROIRS Graves sur sous-sol argilo-graveleux et argile.

ASSEMBLAGE 2017 65 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon.

AGE MOYEN DES VIGNES 48 ans.

VITICULTURE Le vignoble est géré de manière traditionnelle, avec un entretien mécanique du sol (suppression des herbicides). Le type de taille principal est le Guyot. Durant l'année, des opérations d'éclaircissage et d'effeuillage manuelles sont réalisées.

Les vendanges sont manuelles avec un système de double-tri (à la parcelle et avant encuvage).

VINIFICATION la vinification est réalisée dans des cuves en inox ou en bois, avec thermorégulation. La cuvaison a duré entre 3 et 4 semaines.

Les vins sont ensuite élevés en barrique de chêne français pendant 18 mois (35 % de barriques neuves).



Ves Beck

90/100

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

91-92/100

www.chateaugrandormeau.com