



CHATEAU
GRAND ORMEAU

Lalande de Pomerol



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



CHÂTEAU GRAND ORMEAU 2019 LALANDE-DE-POMEROL

SURFACE TOTALE 13,3 ha.

SURFACE CONCERNÉE 6,3 ha.

GÉOLOGIE Graves sur sous-sol argilo-graveleux et argile.

ASSEMBLAGE 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon

ÂGE DES VIGNES 50 ans.

DATES DE VENDANGES du 17/11 au 2/10/2019.

VITICULTURE Le vignoble est géré de manière traditionnelle et suivant les principes de la culture raisonnée, 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 16 mois (35 % de barriques neuves).



Ves Beck
90-91/100

JAMES SUCKLING
91-92/100

NEAL MARTIN
92-94/20

Decanter
the world's best wine magazine
JANE ANSON
90/100

MARKUS DEL MONEGO
92/100

Wine Spectator
90-92/100

ADRIAN VAN VELSEN
90/100

TerradeVins
92/100

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS
93/100