

Château des Ormeaux

Lalande de Pomerol

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bordeaux



80 % Merlot et 10 % Cabernet sauvignon et 10 % cabernet franc.



Alcool : 13.5 %



Vendanges manuelles sur un terrain de 3,6 hectares et des sols de graves argileuses. Usage de compost naturel, semis d'engrais vert, travail du sol, gestion de la biodiversité. 60 % de l'élevage en barrique pendant 12 mois, 30 % en cuves de béton et 10 % en amphores. Macération pré fermentaire à froid pour l'éclat et la précision du fruit. Extraction douce par pigeage et remontage pour la finesse des tanins. Macération post fermentaire à température contrôlée pour une structure ronde et veloutée.



La robe est ornée d'une belle teinte violine. Le nez s'ouvre rapidement sur des arômes de violette avec de subtiles notes d'encens et de cèdre. L'attaque en bouche est charnue, pleine et rafraîchissante. Le milieu est structuré et délicat. La finale, elle, longue et juteuse.



Le Château des Ormeaux est un vignoble de 3,6 hectares situé sur la commune de Néac, planté majoritairement en Merlot sur un terroir exceptionnel de graves argileuses. Ce domaine en conversion vers **l'Agriculture Biologique depuis 2020**, bénéficie des soins de Julien Richard, 3eme génération d'une famille de vigneron. En apportant son savoir-faire sur ce nouveau terroir, Julien vient enrichir la gamme des domaines familiaux avec le Château des Ormeaux.



92 pts : James Suckling

93 pts : Decanter

90 pts : Wine Enthusiast