



# CHÂTEAU ALTIMAR

## LALANDE DE POMEROL



# Solemnis

(Depuis 2016)

### SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : **moins de 0,5 ha**  
Sols : **Graves argileuses**  
Cépages : **90% Merlot,**  
**10% Cabernet Franc**  
Densité : **6 000 pieds / ha**  
Rendements : **40 à 45 hl / ha**  
Age moyen des vignes : **40 ans**

### VITICULTURE : : HVE3 et en conversion **BIO** depuis 2018

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel  
Pas d'herbicide, labour sous le rang  
Traitements biologiques, en cours de certification BIO  
Effeillage sur une face  
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

### VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées  
Cuvaision de 3-4 semaines  
Fermentation malolactique en barriques neuves  
Elevage en barriques pendant 15 mois  
Vin non collé et non filtré  
Production : 2.400 bouteilles /200 caisses

### RÉCOMPENSES :

**2016** : 92/100, Wine Enthusiast



### NOTES DE DÉGUSTATION :

**2016 (1<sup>ER</sup> MILLÉSIME)** : Belle robe d'un rouge jeune et soutenu. Nez de fruits noirs (Myrtilles, Mûres), expressif, profond, légère touche torréfiée en arrière-plan. En bouche de la sève, de la matière, des tanins mûrs et une finale où le fruit reste présent.

[WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM](http://WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM)

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500

TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM