



CHÂTEAU ALTIMAR

LALANDE DE POMEROL



SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : **4,7 ha**

Sols : **Argiles et graves argileuses**

Cépages : **50% Merlot,**

45% Cabernet Franc,

5% Cabernet Sauvignon

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **30 ans**

VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel

Pas d'herbicide, labour sous le rang

Traitements biologiques

Traitements conventionnels si nécessaire uniquement

Effeillage sur une face

Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées

Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur, cuvaïson de 3-4 semaines, pressoir vertical.

Fermentation malolactique en barriques neuves

Elevage en barriques pendant 15 mois

Production : 28.000 bouteilles / 2.300 caisses

RÉCOMPENSES :

2010 : **Médaille d'Or**, Concours des Vignerons Indépendants 2014

Médaille d'Argent: Concours general agricole Paris 2012

Médaille d'Argent: Concours de Bordeaux 2012

90/100 Wine Enthusiast

2011 : « Réussite » de l'année, Revue du Vin de France Mai 2012

Médaille d'Or, Concours des Vignerons Indépendants 2013

Médaille d'Argent: Concours de Bordeaux 2013

2012 : **Médaille d'Or** Concours Gilbert et Gaillard

Médaille Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2015

2013 : **Médaille d'Or** Concours Gilbert et Gaillard



NOTES DE DÉGUSTATION:

2011: Robe rouge intense. Nez très complexe et expressif: concentré de fruits très murs (framboise, mûres), belle fraîcheur de menthe poivrée, et notes de vanille et moka. En bouche une attaque fruitée et veloutée, une évolution ample vers une structure massive. La finale délivre de plaisants arômes fruités persistants mêlés aux parfums de réglisse.

WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM

EURL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM