Lalande de Pomerol – David Wagnon – Bordeaux

Vin de garde

Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet Franc et 15 % Cabernet Sauvignon

Situation géographique : Les Parcelles Produisant cette appellation sont situées juste sur la Commune de Lalande de Pomerol

Sols : Les sols graveux permettent d'obtenir une bonne maturité car ils sont alliés à un sous-sol silico-argileux dans lequel les racines de la vigne peuvent puiser la fraîcheur en année sèche.

Viticulture : Superficie 1,5 hectare, densité 5000 pieds/ hectare, âge moyen 35 ans, taille Guyot double et guyot simple

Vendanges : machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : traditionnelle, en cuves inox thermorégulées avec remontage aéré. Elevage de 6 mois en cuves et 12 mois en barriques (chêne français changé tous les 3 ans). Production : environ 10 000 bouteilles

Dégustation : La vinification est assez longue et tout cela conduit à l'obtention d'un vin charpenté, présentant une excellente aptitude au vieillissement dont les caractères, pour être pleinement appréciés, demandent souvent une attente de 5 à 6 ans.