

DOMAINE CHÂTEAU HAUT-SURGET

LALANDE DE POMEROL



CEPAGE

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

SOL

Sableux, graveleux, argilo-calcaires voire
composites

VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont sélectionnés sur deux
tables de tri au moment de l'arrivée dans
le chai. Vinifications en cuves ciments
thermo-régulées, macérations longues,
environ 5 semaines.

Passage en barriques neuves et de
premier vin pendant un an.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe d'un rouge vif.
- Nez : Fruits rouges mûrs qui semblent
annoncer un vin concentré.
- Bouche : Le vin est assez puissant, doté
d'une belle structure tannique.

Compagnon idéal de viande rouge et de
fromage.

GRAPE VARIETY

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

SOIL

Sand, rock, clay and limestone, maybe
composites.

VINIFICATION / AGEING

The grapes are selected from two sorting
tables at the time of arrival in the cellar.
Vinifications in thermo-regulated
cement tanks, long macerations, about 5
weeks.

New barrels and first wine for one year.

TASTING

- Colour : Beautiful bright red dress.
- Nose : Ripe red fruits that appear to
announce a concentrated wine.
- Mouth : The wine is quite powerful,
with a beautiful tannic structure.

Perfect with red meat and cheese.