

CHÂTEAU MALTUS

LALANDE DE POMEROL A.O.C 2015

RÉCOMPENSES



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DE BORDEAUX 2016



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS MONDIAL DES FÉMINALES 2016



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2016

PARUTIONS



90/100 WINE ENTHUSIAST Roger Voss

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« les 30% de Cabernet Franc dans l'assemblage font toute la différence dans ce vin riche et parfumé. Il a beaucoup de tannins et plein de saveurs épicées issues de la fermentation et du vieillissement sous bois.

Le secret, cependant, ce sont les riches notes aromatique de mûres et l'acidité qui donnent de la fraîcheur au vin. A boire à partir de 2020. »

Roger Voss, Wine Enthusiast Magazine

(Septembre 2017)

ACCORDS METS & VINS : **Carpaccio de bœuf**



5, Lagrenière - 33570 LUSSAC - France

Tél. : +33 (0)5 57 74 68 05 - <http://chateau-des-landes.fr> - info@chateau-des-landes.fr



CHÂTEAU MALTUS

LALANDE DE POMEROL A.O.C 2015



Garde 15 ans

C'est l'ordre de Malte, bien implanté sur l'appellation de Lalande de Pomerol qui cultiva pour la première fois de la vigne sur les terres du Château Maltus.

Une sélection des plus beaux terroirs de l'appellation composée de sols graveleux et de crasse de fer où s'expriment magnifiquement de vieilles vignes âgées de 55 ans, essentiellement du merlot.

La vinification est menée de manière traditionnelle : fermentation malolactique en barriques neuves, suivi d'un élevage en barriques de chêne français de 12 mois.

Les vins sont riches, généreux, complexes et révèlent des composés de fruits noirs et d'épices.

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ :	2 ha 50
DENSITÉ :	6.000 pieds / ha
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :	55 ans
SOL ET SOUS-SOL :	Graves profondes et alios (crasse de fer)
ENCÉPAGEMENT :	Merlot 70% / Cabernet franc 30%
RENDEMENT :	52 hl / ha
VENDANGES :	Mécanique
CUVES :	Cuves Inox thermorégulées et reliées à un ordinateur.
DURÉE DE CUIVON :	Longue (30 jours) avec une macération finale à 30°C. Battonage des lies après la fin des fermentations malo lactiques en barriques.
ÉLEVAGE :	Séjour de 12 à 18 mois en barriques provenant des forêts de chênes du Limousin, de l'Allier et du centre de la France
PRODUCTION ANNUELLE :	15.000 bouteilles
COMMERCIALISATION :	Vente directe à la propriété, export et cavistes

