



CHÂTEAU ALTIMAR

Lalande-de-Pomerol Rouge 2019

Région :	Bordeaux
Appellation :	Lalande-de-Pomerol
Couleur :	Rouge
Millésime :	2019
Cépages :	Cabernet franc (55%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (35%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.

Sols argileux, Sols argilo-graveleux.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, intense.

NEZ : Complexe, expressif, arômes de menthe, arômes de réglisse, arômes de cerise, arômes de framboise, arômes de groseille, arômes de poivre noir, arômes de vanille, arômes de moka.

BOUCHE : Généreuse, ample, notes de fruits rouges, intenses notes de réglisse, tanins denses, tanins veloutés, tanins charnus, corps puissant, forte intensité, longue persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 19°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2035

ACCORDS METS ET VINS : Tournedos, Blanquette de veau, Cailles rôties, Tajine d'agneau, Viandes rouges grillées

DISTINCTIONS

Concours général agricole 2022 : Médaille d'argent

La revue des vins de France 2022 : 92 points

Le guide Hachette des vins 2023 : 1 étoile(s)

Concours de Bordeaux 2020 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

