



## Château des ANNEREAUX 2002

Appellation : Lalande de Pomerol

Superficie du Vignoble : 22ha 70

Localisation : Ouest de la commune de Lalande de Pomerol

Terroir : Moyenne terrasse de la vallée de l'Isle : sables, graviers et gros galets du pléistocène moyen (formation de Riss)

Date des vendanges :

Rendement 2002 : 49 hl/ha

Assemblage pour ce millésime : Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%.

Notes de dégustation :

Couleur : Teinte bordeaux foncé brillante et nette.

Nez : Fin et frais, qui commence à s'ouvrir. Les fruits rouges sont présents accompagnés de notes chaudes soutenues par une nuance épicée.

Bouche : Bonne attaque. Structure tannique présente avec des tanins soyeux qui tapissent bien le palais.

On retrouve en bouche, après aération, les arômes délicats du nez.

Finale de bonne tenue, fruitée, se terminant sur une touche réglissée.