



Château des ANNEREAUX 2003

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 2003 : 41 hl/ha

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

Notes de dégustation :

Couleur : Belle robe rubis brillante aux reflets tuilés

Nez : Joli nez qui rappelle les baies sauvages telles la myrtille et la prunelle. A l'aération apparaissent des notes de cuir et d'épices.

Bouche : Attaque présente qui amène un corps bien structuré avec des tanins onctueux commençant à se fondre. Le fruit mur est toujours présent en bouche, avec des touches de sous-bois finement toastés.

Finale de bonne tenue, élégante et fruitée.