



Château des ANNEREAUX 2004

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: début le 27 septembre, fin le 12 octobre

Rendement 2004 : 60 hl/ha

Grand Vin : 120 000 bouteilles

Assemblage pour ce millésime : Merlot 79%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 6%.

Notes de dégustation :

Couleur : Belle robe rubis aux reflets cerise. Teinte brillante et nette.

Nez : Très frais, fin, fruité (cerise, framboise, cassis, myrtille) restant très jeune.

A l'agitation se développent quelques nuances minérales et florales (pivoine, genêt) se terminant sur un léger fumé et un fin boisé.

Bouche : Attaque franche. Vin dense, présent. Bonne structure tannique, assez évoluée, avec des tanins fins et murs qui commencent à se fondre. Aromes de fruits, de torréfaction (moka) minéral (silex) se développant après une légère aération.

Bon équilibre. Finale soutenue par un joli retour fruité.