



Château des ANNEREAUX 2010

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)

Culture : Première année certifiée en **Agriculture Biologique (Ecocert)**

Date des Vendanges : début le 20 septembre 2010, avec interruption le 27 septembre puis reprise à maturité des cabernets le 04 octobre, fin le 07 octobre.

Rendement 2010: 49,80 hl/ha

Grand Vin : 110 000 bouteilles

Assemblage pour ce millésime : Merlot 78%, Cabernet Franc 17%, Cabernet Sauvignon 5%.

Degré : 13°

Notes de dégustation :

Couleur : Robe violette très foncée.

Nez : Assez discret mais très pur de fruits bien murs (cassis, figue) agrémenté de notes fumées et épicées.

Bouche : attaque fruitée et harmonieuse. Beaucoup de chair, et des tanins élégants bien intégrés qui participent à une structure très équilibrée. On retrouve une riche palette aromatique marquée par le fruit et un boisé bien fondu, qui se prolonge en une fin de bouche persistante.