



Château LA FÔRET

LALANDE DE POMEROL

APPELLATION : AOC Lalande-de-Pomerol

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Néac

SOL : Argilo-graveleux, argilo-siliceux et « crasse de fer » en sous-sol

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/ha

SURFACE : 13 ha

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon / 10% Cabernet Franc

PRODUCTION : 100 000 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

PRODUCTION RAISIN :

- Suivi du vignoble (viticulture durable)
- Contrôle de la maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

- Sélection parcelle et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves ciment et inox thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 28°C
- 2 remontages journaliers
- Cuvaison longue

ÉLEVAGE :

- 1 à 3 soutirages suivant dégustation
- Collage à l'albumine d'œuf avec essai préalable
- 16 mois en barriques de chêne français
- 30% des barriques sont renouvelées en éléments neufs chaque année

APPELLATION : AOC Lalande-de-Pomerol

VITICULTURAL AREA : Néac

SOIL : Gravelly clay, siliceous clay and « crasse de fer » underground

PLANTATION DENSITY : 6 000 stocks/ha

SURFACE : 13 ha

GRAPE VARIETY : 80% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon / 10% Cabernet Franc

PRODUCTION : 100 000 bottles

AVERAGE AGE OF VINES : 40 years

GRAPE PRODUCTION :

- *Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture)*
- *Ripeness control (taste, quantity, analytics of grapes on each plot)*
- *Mechanical harvest*

WINE-MAKING PROCESS :

- *Plot selection and crop selection on table*
- *Total destemming*
- *Must fermentation in thermo regulated cement and stainless vats*
- *Average fermentation temperature of 28°C*
- *2 pumping over per day*
- *Long vatting*

MATURING :

- *1 to 3 rackings depending on the wine-testing session*
- *Fining after testing*
- *16 months in French oak barrels*
- *30% of the barrels are replaced by new ones each year*

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS