



Clas  
du  
canton  
des  
Ormeaux



### PRESENTATION

- Appellation : Pomerol
- Encépagement : 97% Merlot et 3% Cabernet Franc
- Superficie : 70 ares
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols graveleux avec des éléments marneux et ferrugineux pour moitié et argilo-calcaire sur crasse de fer pour l'autre moitié

### ELABORATION

- Vendanges : Manuelles
- Vinification : Après égrappage manuel, entonnage en barriques neuves de 225 et 500 litres, vinification en barriques par batonnage et remuage des barriques, écoulage et décuvaage en enlevant les fonds des barriques et fermentations malo-lactiques en barriques après assemblage
- Elevage : 18 mois avec de légers batonnages sur lies fines avant les grands froids



### COMMENTAIRES

- Dégustation : robe grenat profond et intense, nez très expressif et complexe avec arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises noires, pruneaux et fraise mûre) et d'épices (vanille en bâton, réglisse, cannelle, cèdre)
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 15 années

