



CHÂTEAU BOIS DE LABORDE - ACTE DEUX

LALANDE DE POMEROL



C'est dans la lignée d'Acte Premier que ce deuxième amusement a vu le jour. Réalisé en 2014, cet essai se veut original et étonnant tout comme son grand frère. Acte Deux diffère par son assemblage peu commun en majorité cabernet franc et cabernet sauvignon. Un vrai rebel du Libournais qui raconte sa propre histoire.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, lalande de pomerol, France

Surface : 4 Ha

Sol : brun graveleux-caillouteux

Assemblage : 45 % Cabernet franc, 45% Cabernet sauvignon, 10% Merlot

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, simple guyot, effeuillage, vendanges en vert

VINIFICATION

Sans action mécanique, toutes les opérations sont manuelles

Vendanges : manuelles et égrainées

Fermentation : Vinification intégrale, barriques neuves, longue macération

Elevage : 16 mois (fermentations comprises) 100% barriques neuves

DEGUSTATION

Robe : pourpre intense,

Nez : Fruits noirs et framboise

Bouche : Attaque franche et vive, longueur sur note de fruits noirs tout en fraîcheur et complexité, finale légèrement mentholée avec une grande persistance.

Garde : 10 - 15 ans



Vignobles
VEDELAGO

DEPUIS 1960