

# Château des Cerfs Bordeaux



Lalande de Pomerol AOP  
2015  
**ROUGE**

VIGNOBLES VAUVRECY-BOUTET  
Exploitation familiale depuis 1937

## *Assemblage*

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% cabernet sauvignon.

## *Superficie*

8 Ha d'un seul tenant.

## *Nature du sol*

Argilo-sableux.  
Sous-sol Argileux avec "crasse" de fer.



## *Age moyen des vignes*

35 ans

## *Culture et vendanges*

Vignoble cultivé de façon traditionnelle, avec labours et sans désherbant.

Les vendanges sont effectuées manuellement. Nos vins sont élevés en cuves et fûts de chêne (20 à 30% de barriques neuves selon le millésime). La mise en bouteille se fait à la propriété après deux ans d'élevage.

## *Vinification et élevage*

Nos vins sont élevés 2 ans en cuves et fûts de chêne (20 à 30% de barriques neuves selon le millésime).

## *Dégustation*

Nos vins se dégustent chambrés (17 ° environ) et accompagnent à merveille viandes rouges et fromages.

Il trouvent leur épanouissement optimum en moyenne après une dizaine d'années.

ARÔMES BIODIVINS  
38 C rue du Warchais  
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04  
info@aromesbiodivins.be  
www.aromesbiodivins.be