



CHATEAU
**PAVILLON
BEAUREGARD**
LALANDE DE POMEROL

AUTRE PROPRIETE DES FAMILLES MOULIN ET CATHIARD, CHATEAU PAVILLON BEAUREGARD EST ELABORE AVEC LES MEMES EXIGENCES QUE CELLES D'UN GRAND CRU.

APPELLATION : Lalande de Pomerol
SITUATION : Néac
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 12 hectares
AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans
TERROIR : Plateau argilo-graveleux sur fond d'alias

MILLESIME 2010

PRODUCTION : 30 700 bouteilles
ASSEMBLAGE : 75 % Merlot / 25 % Cabernet Franc

CLIMAT

Printemps relativement sec et chaud.

Eté très sec mais sans chaleur excessive permet un mûrissement régulier et homogène. Les raisins gagnent en sucre tout en conservant un taux d'acidité record, les peaux s'affinent.

Les nuits fraîches de septembre préservent ce potentiel et les belles journées favorisent un niveau de maturation exceptionnel des pellicules et des pépins, tout en préservant un équilibre remarquable.

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATIONS

La fermentation alcoolique : température régulée autour de 28°C.

Remontages fréquents et courts (2 à 4 fois/jour).

Cuaison de 4 semaines pour le Merlot et 3 semaines pour le Cabernet Franc.

ELEVAGE

14 mois en barriques de chênes français dont 15 % de bois neuf.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie robe bordeaux aux légers reflets rubis.

Le nez très expressif marie fraîcheur et minéralité. Des notes de fruits rouges (framboise, groseille), ainsi que d'une pointe d'épices (girofle) contribuent à un bouquet d'une belle complexité. Le tout finement agrémenté par un boisé bien intégré. Dès l'attaque, la souplesse du Merlot prend le pas. Ensuite, l'évolution tend de façon harmonieuse vers la fraîcheur et l'élégance. La finale est longue et suave.

Ce vin est une parfaite illustration de l'excellence du millésime 2010, qui a été favorable à la vinification de vins fruités et équilibrés. A découvrir à partir de 2014.

