

CHATEAU REAL CAILLOU - Lalande-de-Pomerol Rouge - 2018

Vignoble

- Sol : Graves, alluvions
- Surface : 10 ha
- Âge moyen : 18 ans
- Densité : 6000

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot mixte, taille douce physiologique
- Entretien du sol : Entretien mécanique sous le rang, enherbement par couverts végétaux 1 inter-rang/2
- Protection phytosanitaire : Raisonnée
- Particularités : Exploitation certifiée HVE, ISO14001 dans le cadre de la certification de groupe du SME des Vins de Bordeaux

Vendanges

- Type de récolte : manuelle et mécanique
- Rendement : 35

Vinification

- Vinification : fermentation en cuves inox thermorégulées, macération post-fermentaire à chaud, décuvage à 3-4 semaines de macération
- Élevage : 12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs), mise en bouteilles 20 mois après la récolte
- Assemblage : Merlot 90 % Cabernet-franc 10 %

Dégustation

- Oeil : Superbe robe rubis carmin intense
- Nez : "Le bouquet est ouvert et d'une complexité appréciable. Les notes fruitées, les épices et de délicates notes minérales et grillées s'associent harmonieusement dans ce bouquet élégant."
- Bouche : "L'entrée de bouche exhale d'emblée un fruité juteux dans un ensemble finement texturé et très rafraîchissant. On apprécie l'équilibre gras / acifité, les tanins délicats et partiellement fondus et la finale longiline et salivante. Une cuvée élégante parfa
- Caractéristiques du Millésime :
Caractéristiques du Millésime :
Comme souvent dans les grands millésimes, il y a de grandes frayeurs. La pression du mildiou fut très forte avec un nombre de jours de pluies important au printemps. Pour autant, à partir du mois de juin, la météo a changé pour laisser place au

Récompense :

- Médaille d'Or Concours de Bordeaux



Produit par : Château Grand Baril

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Bordeaux Gironde



soleil et assainir la situation. La véraison a été rapide et uniforme. Ce qui est aussi intéressant sur le 2018, c'est que la qualité est relativement homogène sur l'ensemble du vignoble.

- Durée de garde : 10/15 ans

Gastronomie

- Température : 18 °C
- Délicieux avec : Entrecôtes aux cèpes, volailles, agneau, Maroilles