



CHATEAU
GRAND ORMEAU

Lalande de Pomerol



2, route du Grand Ormeau – 33500 Lalande de Pomerol
contact@chateaugrandormeau.com



CHÂTEAU GRAND ORMEAU

2018 LALANDE-DE-POMEROL



SURFACE TOTALE 13,3 ha.

SURFACE CONCERNÉE 6,3 ha.

GÉOLOGIE Graves sur sous-sol argilo-graveleux et argile.

ASSEMBLAGE 70 % Merlot, 16 % Cabernet Franc et 14 % Cabernet Sauvignon.

ÂGE DES VIGNES 50 ans.

DATES DE VENDANGES du 17/11 au 4/10/2018.

VITICULTURE Le vignoble est géré de manière traditionnelle et suivant les principes de la culture raisonnée, avec un entretien mécanique du sol (suppression des herbicides).

Le type de taille principal est le Guyot. Durant l'année, des opérations d'éclaircissage et d'effeuillage manuelles sont réalisées.

Les vendanges sont manuelles avec un système de double-tri (à la parcelle et avant encuvage).

VINIFICATION la vinification est réalisée dans des cuves en inox ou en bois, avec thermorégulation. La cuvaison a duré entre 3 et 4 semaines.

Les vins sont ensuite élevés en barrique de chêne français pendant 16 mois (35 % de barriques neuves).



**JAMES
SUCKLING**

90/100



**LISA
PERROTTI**

89-91/100



**ANTONIO
GALLONI**

91/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16.5/20



**MARKUS
DEL MONEGO**

90/100

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN
PETER MOSER

92/100

vinaria

PETER SCHLEIMER

15.5/20

Vivian Beck

91/100

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS
J. CHOUKROUN

92-93/100

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2022**