



CHÂTEAU ALTIMAR

LALANDE DE POMEROL

Solemnis

(Depuis 2016)

EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2018
VIN BIOLOGIQUE À PARTIR DU MILLÉSIME 2021
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018

SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : **moins de 0,5 ha**
Sols : **Graves argileuses**
Cépages : **90% Merlot,**
10% Cabernet Franc
Densité : **6 000 pieds / ha**
Rendements : **40 à 45 hl / ha**
Age moyen des vignes : **40 ans**

VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, labour sous le rang
Traitements biologiques, en cours de certification BIO
Effeuilage sur une face
Vendanges manuelles, table de tri vibrante



VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées
Cuvaision de 3-4 semaines
Fermentation malolactique en barriques neuves
Elevage en barriques pendant 15 mois
Vin non collé et non filtré
Production : 2.400 bouteilles /200 caisses

RÉCOMPENSES :

2016 : 92/100, Wine Enthusiast
2018 : 93/100, Wine Enthusiast,
Médaille d'Or, Concours Vignerons Indépendants 2023
2019 : **Médaille d'Or**, Concours Vignerons Indépendants 2023
2020 : 1 Etoile Guide Hachette 2024



2016 (1^{ER} MILLÉSIME) : Belle robe d'un rouge jeune et soutenu. Nez de fruits noirs (Myrtilles, Mûres), expressif, profond, légère touche torrifiée en arrière-plan. En bouche de la sève, de la matière, des tanins mûrs et une finale où le fruit reste présent.

WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500

TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM