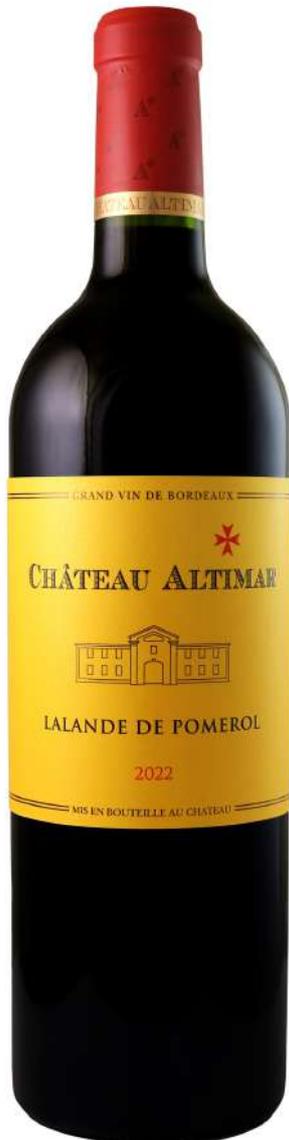




CHÂTEAU ALTIMAR

LALANDE DE POMEROL



AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2021
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018

SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : **2,5 ha**

Sols : **Argiles et graves argileuses**

Cépages : **35% Merlot,**

55% Cabernet Franc,

10% Cabernet Sauvignon

Densité : **6 500 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **35 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

Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur, cuvaison de 3-4 semaines, pressoir vertical.

Fermentation malolactique en barriques neuves

Elevage en barriques pendant 15 mois

Vin non collé et non filtré

Production : 10.000 bouteilles /800 caisses

RÉCOMPENSES :

2014 : **Médaille d'Or** : Concours général agricole Paris 2016

Médaille d'Or : Concours de Bordeaux 2015

2016 : **Médaille d'Argent** : Concours des Vignerons Indépendants 2018

92/100 Wine Enthusiast, Guide Hachette 2020

2018 : 92/100 Wine Enthusiast

2019 : 92/100 Revue du Vin de France

Médaille d'Argent : Concours général agricole Paris 2022

1 étoile Guide Hachette 2023

2020 : 92/100 Revue du Vin de France

Médaille d'Or : Concours de Bordeaux 2023

2021 : **Médaille d'Argent** : Concours des Vignerons Indépendants 2024



NOTES DE DÉGUSTATION:

2018: 92/100 : Sombre et riche, c'est un vin fortement structuré, avec une majorité de cabernet franc. Les tanins puissants accompagnent les saveurs de chocolat noir pour contraster avec les arômes de fruits notamment prune noire et la richesse générale. Buvez ce vin mûr et parfumé à partir de 2023. ROGER VOSS (Wine Enthusiast).

2016 : GUIDE HACHETTE 2020 : Très marqué au nez par les arômes torréfiés de la barrique, ce 2016 présente une bouche à la fois soyeuse et structurée, aux saveurs de fruits rouges et d'amande.

WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM