



# CHÂTEAU ALTIMAR

## LALANDE DE POMEROL



### SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : **2,3 ha**

Sols : **Argiles et graves argileuses**

Cépages : **35% Merlot,**

**55% Cabernet Franc,**

**10% Cabernet Sauvignon**

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **35 ans**

### VITICULTURE : HVE3 et en conversion **BIO** depuis 2018

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, cuvaision 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 :

**2013** : Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard

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

Médaille d'Or : Concours de Bordeaux 2015

90/100, Wine Enthusiast, Guide Hachette 2018

**2015** : Médaille d'Argent : Concours général agricole Paris 2017

Médaille d'Argent : Concours de Bordeaux 2017

91/100 Wine Enthusiast, Guide Hachette 2019

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

92/100 Wine Enthusiast, Guide Hachette 2020

**2017** : Médaille d'Argent : Concours des Vignerons Indépendants 2020

**2018** : 92/100 Wine Enthusiast



### NOTES DE DÉGUSTATION:

2016: 92/100 : Propulsé par des tanins puissants, c'est un vin richement structuré. Les tanins sont équilibrés par de généreux fruits de prune noire et de petits fruits épicés avec des saveurs de réglisse et des arômes de fût de chêne. Vin complexe. ROGER VOSS (Wine Enthusiast).

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](http://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