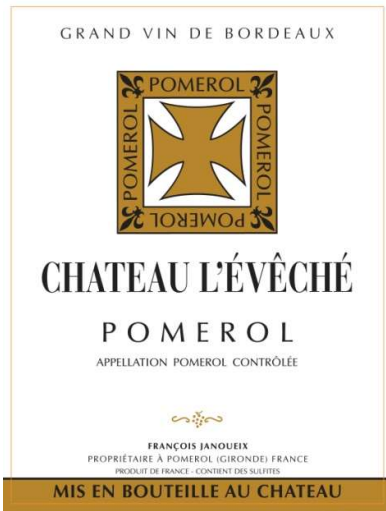


CHATEAU L'ÉVÊCHE

Pomerol AOC



HISTOIRE

Les 3 parcelles qui composent le Château L'Évêché sont situées sur la partie sud de la commune de Pomerol.

Chargé d'histoire, le vignoble est situé sur le chemin de St Jacques de Compostelle. Le symbole du village de Pomerol est la coquille St Jacques ainsi que la Croix de l'Ordre de Malte.

La famille François Janoueix exploite ce vignoble depuis des décennies, et s'attèle à tirer le meilleur de ce fabuleux terroir de Pomerol.

LE VIGNOBLE

Le vignoble est exposé plein sud. Il occupe de légères pentes sablo-graveleuses créées par l'érosion de l'Isle, affluent de la Dordogne.

La protection sanitaire, les travaux en vert, le suivi de la maturité et la date des vendanges sont raisonnées à la parcelle.

Age des vignes: 35 ans

Sol: graves de Garonne

Encépagement:

- 90% Merlot
- 10% Cabernet Sauvignon



LA VINIFICATION

Deux semaines avant les vendanges, des tris successifs dans les vignes permettent d'écarter les grappes qui n'ayant pas un état sanitaire parfait.

Les vendanges sont réalisées manuellement.

L'élevage se fait en barriques neuves de chêne français pendant 12 mois à 18 mois, selon l'aptitude de chaque millésime au vieillissement.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Dans leur jeunesse, les vins du Château L'Évêché sont d'une belle couleur rubis sombre aux reflets violacés. En bouche, c'est l'équilibre et l'harmonie.

Après quelques années de vieillissement, les vins se caractérisent par leur finesse et leur élégance.

On distingue des saveurs de tabac, le vin est rond et gras, les arômes sont persistants.

