



# CHÂTEAU BOIS DE LABORDE - ACTE PREMIER

LALANDE DE POMEROL

Au départ, acte premier se voulait être un amusement.  
Quelques barriques au fond du chai en 2011, beaucoup de travail, de patience, de curiosité et de l'amour aussi ont donné naissance à ce premier essai, à cette première histoire, à ce premier acte.



## VIGNOBLE

Région : Bordeaux, lalande de pomerol, France

Surface : 4 Ha

Sol : brun graveleux-caillouteux

Assemblage : 75 % Merlot, 25% Cabernet franc

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, simple guyot, effeuillage, vendanges en vert

## VINIFICATION

Sans action mécanique, toutes les opérations sont manuelles

Vendanges : manuelles et égrainées

Fermentation : Vinification intégrale, barriques neuves, longue macération

Élevage : 18 mois (fermentations comprises) 100% barriques neuves

## DEGUSTATION

Robe : Rouge grenat intense et profond

Nez : Fruits rouges compotés intenses mélangés à des notes de cacao, mokka, vanille.

Bouche : Attaque franche, gourmande et onctueuse de baies rouges, belle longueur avec tanins souples et fondus en finale.

Garde : 10 - 15 ans



*Vignobles*  
**VEDELAGO**

DEPUIS 1960