

2019

Intensité et harmonie

Sélection de vieilles vignes issue de l'exploitation familiale, Domaine du Grand Ormeau en appellation Lalande-de-Pomerol



90 % Merlot - 5 % Cabernet Franc
5% Cabernet-Sauvignon

2 hectares (sélection parcellaire du
Domaine du Grand Ormeau)

Plus de 50 ans de moyenne d'âge

Argilo-graveleux (Néac) et graves
profondes (Lalande-de-Pomerol)

Travail du sol et enherbement un rang sur
deux

45 HI/Ha

Vinification en cuves inox thermorégulées

Elevage en barriques de chêne français (dont
1/3 de neuves et 1/3 de 2 ans)

Certification HVE 3 depuis le millésime 2018



Une robe foncée, un nez marqué par des
arômes intenses et gourmands à domi-
nante de fruits confiturés. La bouche est
structurée et sa finale intense. Ce millésime
2019 offre un vin complexe qui présente
un bel équilibre.

LA PRESSE & LES RECOMPENSES

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2022 | Médaille d'Argent

