

LALANDE DE POMEROL 2019

Château L'Etoile de Salles



Situation : Ce vignoble bordelais de 870 hectares, se situe au nord de Libourne et est séparé de ces célèbres voisins de Pomerol et de Saint-Emilion, par un petit cours d'eau : La Barbanne. Doté d'un grand terroir graveleux de 10 hectares, le château Etoile de Salles, est en constante recherche de la perfection. Il est aujourd'hui dirigé par David Dubois qui a pris la succession de son père.

Encépagement : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%.

Terroir : Les sols sont en majorité argilo-graveleux

Température de Service : 17 à 18°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2027.

Observations : Un Lalande de Pomerol charnu, d'un tactile de bouche velouté ou la générosité du cépage merlot renforce la sensation de tendresse. Néanmoins, le choix judicieux d'assembler un peu de cabernet sauvignon lui apporte une personnalité toute particulière, avec des tanins présents, mais dépourvus d'agressivité, signe d'une certaine longévité. Ce Lalande de Pomerol a su au travers de sa personnalité, associer dans un équilibre parfait, la matière, la finesse et l'élégance d'une finale soutenue.

Quelques accords : Côte de Bœuf, Poêlée de Cèpes à la Bordelaise...

