

LALANDE DE POMEROL 2020

Château Tournefeuille



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. Situé sur l'une des voies qui conduisaient à Saint-Jacques de Compostelle, Lalande de Pomerol est l'un un plus ancien

vignoble de la région (on y cultivait la vigne déjà au Xème siècle). Aux commandes : Emeric PETIT.

Encépagement : Merlot 62%, Cabernet Franc 33%, 3% cabernet sauvignon, 2% malbec.

Terroir : Sols argileux sur les coteaux et de graves en plaine.

Température de Service : 17 à 18°C. Passage en carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2030 voire plus dans de bonnes conditions

Observations : D'une attaque marquée par la rafle, le nez très élégant mais encore fermé gagne en raffinement à l'aération. Il développe des arômes de fruits noirs (myrtille, cassis) et un léger « végétal ». Il surprend par son intense minéralité et ses notes ferrugineuses. Le tout est enveloppé par un beau respect du fruit qui adoucit l'ensemble.

La bouche riche et fine souligne un bel équilibre. Elle évolue sur un registre de fruits noirs juteux rehaussés par des notes de poivre et de fumé. La finale est quelque peu serrée mais porteuse d'un très bel avenir sur ce millésime.



Quelques accords : Poêlée de Cèpes à la Bordelaise, Onglet de Veau au poivre de Sichuan, Perdrix aux 5 baies...