

# LALANDE DE POMEROL 2022

## « C315 Ouest »

### Château Tournefeuille



**Situation :** Le Château Tournefeuille est admirablement situé sur le haut d'un éperon argilo-graveleux dont le magnifique panorama couvre les grands crus de Pomerol et Saint-Emilion. Ce coteau domine la vallée de la Barbanne, petite rivière délimitant Néac de Pomerol et offre aux visiteurs de Tournefeuille une vue symbolique sur le plateau de Pétrus.

Le vignoble s'étend sur 17 hectares autour du château. Acquis par François Petit en 1997, c'est désormais son fils Emeric qui est aux manettes de ce domaine méconnu mais extrêmement qualitatif. Aujourd'hui 50% du vignoble est en conversion biodynamie et 50% en culture raisonnée.

**Encépagement :** Merlot 100%

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

**Température de Service :** 17 à 18°C.

**Potentiel de Garde :** 2024 à 2026

**Observations :** Attention OVNI ! Ce pur merlot, sans soufre (et sans déviance), est intégralement élevé en Amphore. Le résultat est bluffant d'énergie et de franchise.

La robe est profonde avec un fin liseré de teinte violine. Le nez très expressif évoque les cerises tardives, les prunes noires, et les mûres, nuancées de notes d'épices, de légère réglisse et de violettes. La bouche est charnue, veloutée, naturellement d'une bonne tenue, et dotée de fruits gourmands. La finale d'un bon maintien est très aromatique, avec une fraîcheur perceptible.

**Quelques accords :** Faux-filet « sauce Marchand de Vin », Volaille rôtie, Poêlée de cèpes à la bordelaise...

