

# CHATEAU REAL-CAILLOU

AOC LANDE DE POMEROL

MILLESIME 2018



Depuis 1969, le Lycée Viticole de Libourne-Montagne forme les futurs professionnels des métiers de la vigne et du vin. Son Domaine viticole de 40 hectares est situé sur les appellations prestigieuses de Montagne Saint-Emilion et Lalande de Pomerol.

Nous nous attachons à y développer une politique de qualité du produit et du service mais aussi de nous engager dans une démarche de protection de la santé et la sécurité de nos opérateurs, nos consommateurs et de l'environnement. Notre exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et membre de la 1<sup>ère</sup> Association pour le SME des Vins de Bordeaux certifiée ISO14001.

## VIGNOBLE

**Région** : Lalande de Pomerol, Bordeaux, France

**Age moyen du vignoble** : 17 ans

**Terroir** : Gravelo-sablo argileux

**Gestion du vignoble** : Taille physiologique, ébourgeonnage, travail mécanique du sol, couverts végétaux entre les rangs

**Cépages** : 90 % Merlot  
10 % Cabernet-franc

## VINIFICATION

**Récolte** : Manuelle et mécanique

**Fermentation** : Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées  
Macération post-fermentaire à chaud d'une durée de 3 à 4 semaines

**Elevage** : Elevage de 12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs), mise en bouteilles 19 mois après la récolte

**Production annuelle** : environ 30 000 bouteilles

## DEGUSTATION ET DISTINCTIONS

« Sa robe profonde annonce bonne concentration. Boisé avec finesse, le nez laisse percer les arômes de jeunesse de raisins mûrs à point. Le fruit se dévoile de nouveau dès l'attaque, sur une chair dense, croquante, sans lourdeur. Les tanins toastés du merrain reprennent le dessus avec élégance en finale, signant un vin de garde.»

Accompagnera parfaitement les volailles et viandes rouges avec une mention spéciale pour le canard rôti aux cèpes, l'entrecôte grillée de bœuf, le gibier en sauce et le gigot d'agneau

Potentiel de garde : environ 10/12 ans après la récolte

**Millésime 2018** : Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux

Millésime 2016 : 1 Etoile au Guide Hachette des Vins 2020

Millésime 2015 : 2 Etoiles au Guide Hachette des Vins 2019

Millésime 2014 : 88/100 Guide Gilbert et Gaillard, 1 Etoile Guide Hachette 2018

Millésime 2013 : Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux

Millésime 2012 : Médaille d'Or Concours général agricole de Paris

Millésime 2011 : 2 Etoiles Guide Hachette des Vins

Millésime 2010 : Médaille d'Or Concours de Macon, 87/100 Guide Gilbert et Gaillard



LYCEE VITICOLE DE LIBOURNE MONTAGNE

Service Exploitation

38, route de Goujon - CS 40103 - 33570 Montagne

Tel : 05 57 55 21 22 - Fax : 05 57 55 13 53

Mail : [grandbaril@formagri33.com](mailto:grandbaril@formagri33.com)

[www.chateaugrandbaril.com](http://www.chateaugrandbaril.com)