

LALANDE DE POMEROL 2021

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 62%, Cabernet Franc 33%, cab-sauvignon, 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 : 2028 voire plus dans de bonnes conditions

Observations : D'une attaque marquée par la rafle, le nez très élégant 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...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com