

# POMEROL 2019

## Château L'Ecuyer



**Situation :** Le Château L'Ecuyer, situé sur la commune de Néac s'étend sur une surface de 18 hectares de vignes qui forment une seule unité autour du château, cuvier et chai. La grande particularité réside en ce fabuleux coteau sur lequel il se trouve juché et offre ainsi au voyageur un magnifique point de vue. Comme bon nombre de ses voisins Pomerol tire sa réputation de ses prestigieux terroirs aux sous-sols ferrugineux.

**Encépagement :** Si le Merlot trouve ici son expression la plus gourmande (90%), l'Ecuyer ne néglige pas les 10 % de Cabernet franc.

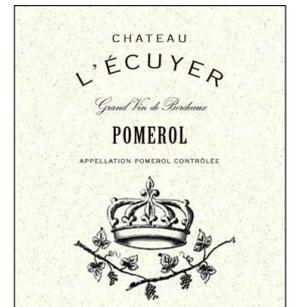
**Terroir :** Surface de 3 hectares répartie sur 2 parcelles distinctes : 1 ha sur argiles graveleuses et crasse de fer, 2 ha sur couvert sableux et sous-sol argileux.

**Température de Service :** 17 à 18°C. Oxygénation en carafe recommandée 2h avant la dégustation.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2030.

**Observations :** Après un élevage de 12 mois en barrique, ce cru à la robe sombre dévoile un nez racé empreint de complexité. Notes de baies noires, registre épicé et bois de santal se conjuguent parfaitement. La bouche se fait l'écho du nez. Le tactile d'une grande finesse dévoile des tanins présents qui laissent présager à ce cru un remarquable potentiel de garde. On sent ici la richesse du millésime où le merlot, véritable "or noir" de Pomerol, règne sans partage. Il révèle de savoureuses notes de cerise noire aux accents terreux et vanillé. Vinifié de manière traditionnelle, ce cru charmeur et sensuel, joue dans la cour des grands, se plaçant sans complexe au dessus de certains de ses prestigieux voisins du Bordelais.

**Quelques accords :** Onglet de Blonde d'Aquitaine Cèpes à la Bordelaise, Salmis de Palombe...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)