

Château La Commanderie Pomerol

Informations générales

Propriétaire-exploitant : Sas Château La Commanderie

Appellation : Pomerol

Surface : 5.80 ha

Sol : Sablo-graveleux

Sous-sol : Crasse de fer

Densité de Plantation : 6000 pieds/ha

Consultant : Pascal Chatonnet

Vin

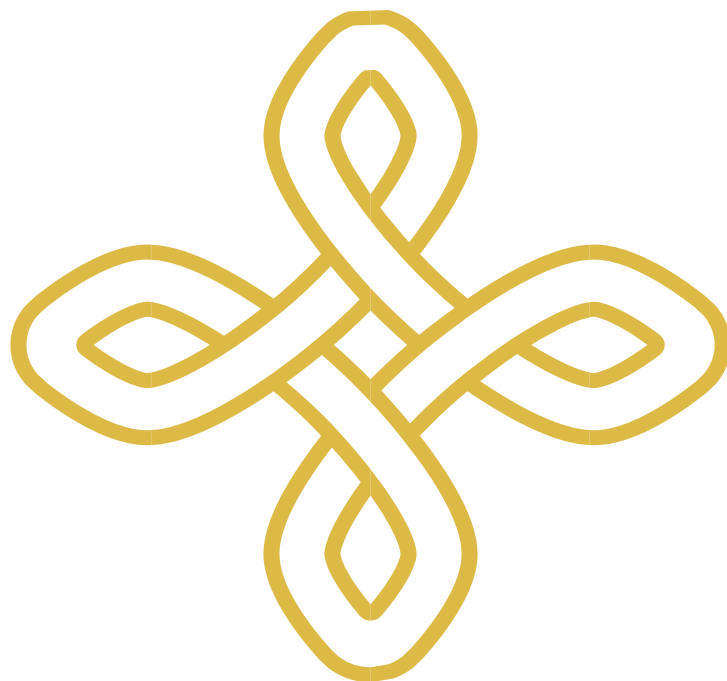
Cuvée : Château La Commanderie

Millésime : 2022

Cépages : 92% Merlot et 8% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 43 ans

Rendement : 36 hl/ha



Conduite du Vignoble

Taille Guyot simple - Ebourgeonnage - Effeuillages - Vendanges en vert - Travail des sols - Lutte phytosanitaire raisonnée

Vinification

Vendanges manuelles, 3 Tris (mécanique, densité et manuel), Réception gravitaire

Cuves inox tronc conique double paroi thermo-régulées, Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-7 jours. Cuvaision de 28 à 30 jours.

Fermentation malolactique en barriques

Elevage

6 mois en barriques de chêne français dont 85% de barriques neuves au jour de l'échantillonnage.

Château La Commanderie

Pomerol

General information

Owner : Sas Château La Commanderie

Appellation : Pomerol

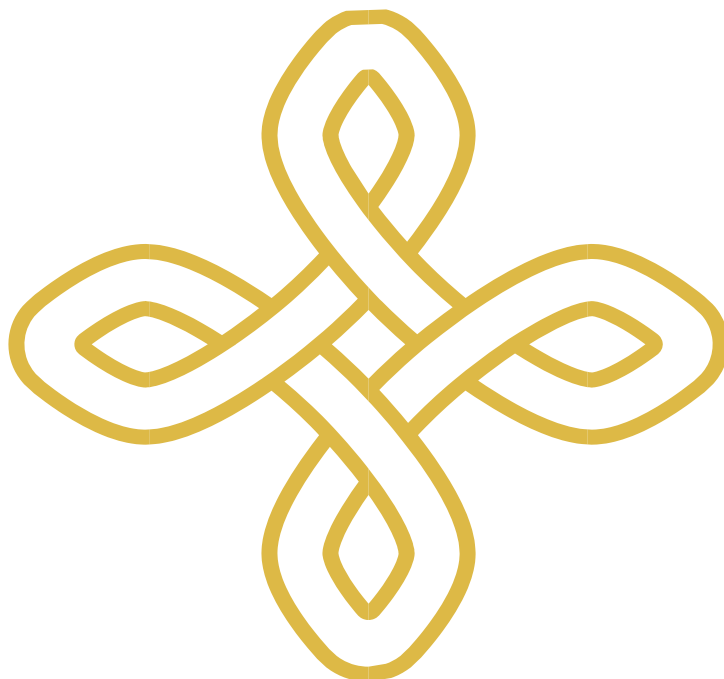
Surface area : 5.80 ha

Soil : Sandy clays with some gravel

Sub-soil : Iron residues

Planting density : 6000 vines/ha

Oenologist : Pascal Chatonnet



Wine

Cuvée : Château La Commanderie

Vintage : 2022

Grape varieties : 92% Merlot et 8% Cabernet Franc

Average of the vines : 43 ans

Yield : 36 hl/ha

Viticulture

Pruning Guyot simple - De budding - Leaf removal - Green harvest - Using practices such as cover crops and ploughing - Reasoned pest control

Vinification

Hand picking, 3 sortings (méchanical, density and manual), Gravitational device

Stainless steel tanks conical insulated with the temperature control, Pre-fermentary cold-maceration for 5-7 days, Vatting for 28 - 30 days.

Malolactic fermentation in barrels

Ageing

6 months in oak barrels with around 85% of new barrels on the day of sample.