Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CHÂTEAU LES TUILERIES AOC LALANDE DE POMEROL

Appellation : Lalande de Pomerol

Couleur : Rouge

Superficie : 4 Ha 43 ar 26 ca

Production : Environ 30 000 bouteilles

Sols : Sols graveux permettent d'obtenir une bonne maturité car ils sont alliés à un sous -sol silico-argileux

Age de la vigne : 35 ans

Encépagement : 95% Merlots 5% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes

Accords mets et Vins : Se marie parfaitement avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vigneron independant