



**Appellation** : AOC Moulis-en-Médoc.

**Dénomination** : Mascarons de Poméys.

**Le domaine** : Château Poméys.

Issu d'un vignoble situé sur la plus haute croupe de l'AOC Moulis entre l'appellation Margaux et Saint-Julien. Ce vin est issu d'une sélection faite au Château Poméys. Le nom Mascarons fait référence aux ornements présents sur les hauts de porte des belles maisons Bordelaises.

**Le terroir** : 10,81 ha en production sur une étonnante croupe Bouqueyrans, graves tertiaires d'origine pyrénéenne.

**Les Cépages** : 48% Merlot 52% Cabernet Sauvignon.

**Elevage** : Vendanges manuelles. Raisins récoltés au maximum de maturité grâce à des rendements maîtrisés. Vinification à basse température. Cuvaison longue.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation** :

Fruit de ce très grand millésime du bordelais, Château Pomeys présente une robe sombre d'une belle intensité aux reflets violines, témoins de sa jeunesse. Nez de fruits très murs, sur un fond de boisé élégant. La bouche offre à l'unisson un remarquable équilibre entre une structure sans excès et une matière onctueuse qui enrobe les tanins. Assurément un vin très prometteur qui demande quelques années de patience pour exprimer tout son potentiel.

**Certification** : Culture raisonnée certifiée HVE3.

