

# DOMAINE CHÂTEAU HAUT-SURGET

## LALANDE DE POMEROL 2016



### CEPAGE

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc

### SOL

Sableux, graveleux, argilo-calcaires voire  
composites

### VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins sont sélectionnés sur deux  
tables de tri au moment de l'arrivée dans  
le chai. Vinifications en cuves ciments  
thermo-régulées, macérations longues,  
environ 5 semaines.

Passage en barriques neuves et de  
premier vin pendant un an.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle robe d'un rouge vif.
- Nez : Fruits rouges mûrs qui semblent  
annoncer un vin concentré.
- Bouche : Le vin est assez puissant, doté  
d'une belle structure tannique.

Compagnon idéal de viande rouge et de  
fromage.

### GRAPE VARIETY

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc

### SOIL

Sand, rock, clay and limestone, maybe  
composites.

### VINIFICATION / AGEING

The grapes are selected from two sorting  
tables at the time of arrival in the cellar.  
Vinifications in thermo-regulated  
cement tanks, long macerations, about 5  
weeks.

New barrels and first wine for one year.

### TASTING

- Colour : Beautiful bright red dress.
- Nose : Ripe red fruits that appear to  
announce a concentrated wine.
- Mouth : The wine is quite powerful,  
with a beautiful tannic structure.

Perfect with red meat and cheese.