

Château Le Bon Pasteur



2015



Château Le Bon Pasteur

Maillet, 33500 Pomerol, France

Tel. +33 (0)5 57 24 52 58 Fax +33 (0)5 57 25 36 www.chateaulebonpasteur.com
contact@chateaulebonpasteur.com

SIRET 38859078800013 - NAF 0121Z - TVA FR89388590788

2015, a delightful, balanced and elegant great vintage

“A hot and dry spring allowed a homogeneous flowering. The 90 mm of rain in August could not be more timely. This revitalized the veraison/ripening which ended under good conditions.

As the saying goes, "*August still does the must* »!

The good weather and cool nights in September facilitated perfect maturity. Our barrels winemaking technique revealed the great potential of our terroir.

Benoît Prévôt, General Manager & Winemaker

Tasting Notes

Very suave and impressive sweet, earthy notes as well as mocha-scented oak, violets and blueberries. The palate has a swathe of supple tannins with a seamless texture. Really smooth. Good drive and depth, not to mention vibrant freshness on the finish. Great Pomerol.

“by James Suckling”

The Property

Appellation : **Pomerol**

Production Surface : 6.6 ha

Soils : Clayey-gravelly/ Gravelly-sandy

Plantation density : 7 000 vines/ha

Viticulture

Grape varieties : **80% merlot / 20% Cabernet Franc**

Average age of the vineyard : 40 years

Green harvest

Leaf stripping

Harvest date: 20th Sept – 5th Oct

Vinification

Hand harvested (double sorting before and after destemming)

Cold maceration during 5 to 7 days

Integral vinification: alcohol fermentation taking place in 225L new French oak barrels

Ageing in the same barrels for 15 to 18 months

Bottled at the property : No finning, unfiltered

Alcohol level: 14.5%

2015, un grand millésime de gourmandise, d'équilibre et d'élégance

Un printemps chaud et sec a permis une floraison homogène. Les 90mm de pluie au mois d'août arrivent juste à point. Cela revitalise la véraison qui se termine dans de bonnes conditions.

« Août fait encore et toujours le moût ».

Le beau temps et les nuits fraîches de septembre facilitent la parfaite maturité. Notre technique de vinification en barriques, nous permet de révéler l'excellent potentiel de notre terroir.

Benoît Prévôt, Directeur & Winemaker

Note de dégustation

Base profonde aux reflets violets de jeunesse et concentration. Déjà très riche, le bouquet déploie des senteurs de baies noires bien mûres. Dans une fine complexité élégante, on retrouve des notes de café, de cacao, avec un boisé réglisse.

Au palais, le vin s'impose par sa matière charnue et chaleureuse, typique de l'appellation Pomerol.

Un vin racé, offrant une belle finesse, une fine fraîcheur suave et veloutée avec une jolie précision.

Un grand Pomerol typé, de garde avec un très joli potentiel.

La propriété

Appellation : **Pomerol**

Surface de production : 6,6 ha

Sols : Gravelo-argileux/Gravelo-sablonneux

Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

Viticulture

Encépagement : **80% merlot / 20% Cabernet Franc**

Age moyen des vignes : 40 ans

Stratégie de protection raisonnée du vignoble

Vendanges vertes

Eclaircissage / Effeuvillage

Vendanges: 20 Septembre – 5 Octobre

Enologie

Vendanges manuelles (double-tri avant et après éraflage)

Sélection intra-parcellaire

Vinification intégrale : fermentation alcoolique en **barriques neuves de chêne français**

Macération à froid de 5 à 7 jours

Elevage : 15 à 18 mois dans les mêmes barriques

Degré: 14,5%