



CLOS DES TEMPLIERS

Elaboration	Rendement de 35 hl/ha, Longue macération, 21 jours, Elevage de 12 mois en fût de chêne français de 300l, 1/3 neuf.
Cépages	75 % Merlot, 25% cabernet Franc.
Dégustation	Couleur pourpre, profonde, reflets cerise, Elégant, intense, intenses arômes de cerise, subtils arômes de fraise et d'amande grillée, Tanins fondus, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
Potentiel de garde	7 à 10 ans.
Production	Yield of 35/ha, Long maceration, 21 days, Ageing 12 months in French oak barrels of 300l, 1/3 new barrels.
Grapes Varieties	75 % Merlot, 25% cabernet Franc.
Tasting note	Intense and brilliant red, Fresh fruit intensified by a light note of spicy and pepper, strong fruity flavour relayed by a good acidity. Full smooth wine.
Ageing potential	7 to 10 years.

**LALANDE
DE POMEROL**

VIGNOBLE DE LA COUR - VIGNONET 33 330 SAINT EMILION
Tel : +33 (0) 557 846 495 contact@chateaudelacour.com