Château La Forêt, Lalande-de-Pomerol



Une terre noble pour un Lalande de Pomerol d'une grande finesse. Les vignes de la famille Carayon également propriétaire de la Croix St André sont situées à Néac. Les vignes, essentiellement merlot, sont ancrées dans un sol ferrugineux, comme le tout grand Pomerol. La suite est très classique, pour Pomerol : vinification en cuves béton pour obtenir le caractère du terroir sans artifice boisé.

Origine: Les vignes s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires et graveleux typiques de Lalande-de-Pomerol. Le climat océanique modéré, avec des étés chauds et des nuits fraîches, permet une maturation lente des cépages Merlot et Cabernet Franc, conférant au vin sa complexité et sa rondeur.

Encépagement: 80 % merlot, 10 % cabernet franc & 10 % cabernet sauvignon

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, triés avec soin, puis vinifiés en cuves inox avec remontages réguliers pour extraire couleur et tanins. La cuvaison dure environ 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois, dont une partie neuves, pour apporter structure et élégance.

Dégustation: Beau vin racé avec une belle expression de notes primaires de fruits rouges et noirs. En bouche, une matière souple avec des tanins mûrs et gras, la finale est plutôt longue sur les fruits mûrs et les épices.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À déguster avec un magret de canard rôti, un filet de bœuf sauce bordelaise ou un gratin dauphinois. Il accompagne également très bien les fromages affinés comme le comté ou le brie truffé.

- Faisan rôti « à la brabançonne »
- Cotelette de veau aux cèpes
- Côte de veau, crème et morilles
- Rôti « orloff »
- ...