*L'Antre Deux Verres*

*09 86 69 56 36*

*www.le-grand-restaurant.com*

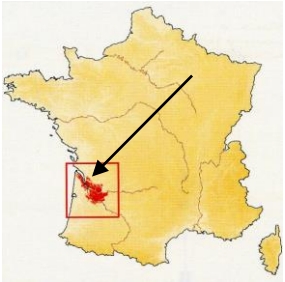
**Appellation**

## A.O.C. Lalande de Pomerol

**Château des Arnauds, cuvée des Capucins**

**Producteur :** Sébastien Godineau

Lalande de Pomerol



**Région**

*Bordelais*

**Sous région**

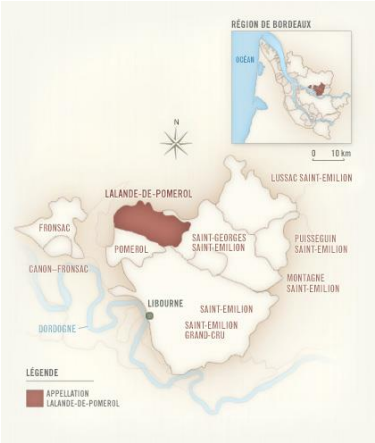
*Libournais*

**Situation géographique**

Confluence de l'Isle et de la Dordogne

**Millésime**

**Note :**




**Principaux cépages**

85 % Merlot,
15 % cabernet franc

**Nature du sol**

Sablo-graveleux, alluvions avec plus ou moins d'argile

**Climat**

Océanique

**Observations**

- □ A.O.C. depuis 1936.
- □ Existe uniquement en rouge.
- □ Superficie de l'appellation de 1 120 Ha pour une production de 47 250 Hl soit un rendement de base de 42 Hl/Ha.
- □ Production de 16 000 bouteilles par an.
- □ Domaine de 14,5 Ha
- □ Age moyen de la vigne : 30 ans.
- □ Carafer une à deux heures à l'avance.
- □ Potentiel de garde 5 à 10 ans
- □ Température de service : de 16 à 18 ° C.

**Examen visuel :**

■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

**Examen olfactif :**

■ Intensité :

■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □**

■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Apéritifs | □ | Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ | Viandes rouges | ■ |
| Poissons | □ | Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | □ | Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ | Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ | Desserts fruits | □ |

**Originalité**

Les plats méridionaux comme les cuisines étrangères leurs conviennent également parfaitement.

Remarque : L'appellation Lalande-de-Pomerol est ce que l'on appelle un satellite de Pomerol, non loin de Libourne et à une trentaine de kilomètres de Bordeaux. La présence de la vigne remonterait aux Romains, qui ont notablement développé des villas à vocation viticole, avant de céder la place aux moines-soldats de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem au Moyen Âge. Avant 1978, la commune Lalande-de-Pomerol, sur laquelle est produit le vin, s'appelait La Lande-de-Libourne, mais elle a préféré changer de nom pour bénéficier de la réputation de l'appellation. Le mot "pomerol" proviendrait du latin *pomum*, qui signifie fruit à pépins (comme le raisin).

Le Château des Arnauds est une propriété familiale transmise de père en fils depuis plus de quatre générations. Dès 1914, Jacques Arnauds, ancêtre de la famille Godineau, paysan dans l'âme et passionné de la terre va acquérir les parcelles. Ce sont les cousins qui aujourd'hui gèrent le domaine.

Vendanges en vert, macération pré fermentaire de 5 à 7 jours, puis fermentation en cuve béton. Elevage en barriques de chêne de 1 an pendant 10 mois.