

# Château Le Bon Pasteur

## POMEROL

2023



**Directeur oenologue:** Benoit PREVOT  
**Oenologues conseils:** Michel ROLLAND  
& Julien VIAUD

### La propriété

- ❖ Certifié : Haute Valeur Environnementale 3, ISO 14001
- ❖ Appellation : Pomerol
- ❖ Surface de production : 5,20 ha
- ❖ Sols : Gravelo-argileux
- ❖ Densité de plantation : 7 000 pieds/ha

### Viticulture

- ❖ Age moyen des vignes : 40 ans
- ❖ Conduite raisonnée du vignoble
- ❖ Vendanges vertes
- ❖ Eclaircissement / Effeuillage
- ❖ Vendanges manuelles, double tri avant et après éraflage
- ❖ Sélection intra-parcellaire
- ❖ Rendement : 40 hl/ha

### Oenologie

- ❖ Assemblage : 80% merlot / 20% Cabernet Franc
- ❖ Macération à froid de 5 à 7 jours
- ❖ Vinification intégrale en barriques de 225 litres
- ❖ Elevage pendant 15 mois en barriques dont 50% de fûts neufs
- ❖ Degré potentiel d'alcool : 14%

### Dégustation

En 2023, l'appellation Pomerol a bénéficié d'un climat propice à la production de raisins de grande qualité. Un millésime rempli de challenges pour notre équipe technique qui a mis toute son implication et sa passion à l'élaboration de ce qui sera un **millésime mémorable**. Une belle arrière-saison après un été plutôt frais a permis d'orchestrer les vendanges du 13 septembre au 2 octobre avec une infinie dextérité dans des conditions idéales de maturation du raisin. Cette année encore la vigne a démontré sa résilience face à des conditions climatiques inédites. La bouche est vibrante avec une attaque franche, portée par un merlot généreux et une exceptionnelle fraîcheur du cabernet franc. Les tanins parfaitement intégrés caressent le palais par leur texture soyeuse. La finale est remarquablement longue, précise et pure. Le millésime 2023, c'est l'harmonie parfaite entre **la fraîcheur aromatique, l'élégance et la complexité**.

**Benoît Prévôt**