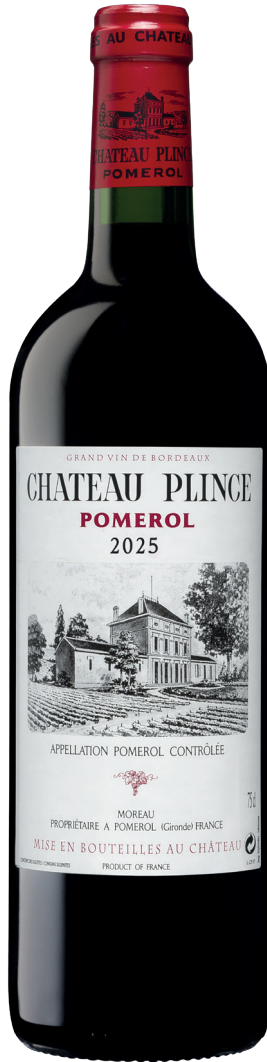


JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



CHÂTEAU PLINCE
POMEROL
2025

Château Plince, propriété de la famille Moreau depuis plus de quatre générations, se situe à la sortie du village de Catusseau. Le vignoble d'un seul tenant, avoisinant les Châteaux Nenin et La Pointe, jouit d'un terroir de sables sur crasse de fer.

La vigne est soigneusement entretenue dans le respect de la tradition tout au long de l'année (effeuillages, vendanges en vert), afin de produire des raisins de qualité optimale qui expriment parfaitement la typicité de leur terroir.

Au moment des vendanges, les baies sont soigneusement sélectionnées grâce à une table

de tri puis vinifiées en cuves béton thermo-régulées. Le jus reste en cuve pendant 3-4 semaines : une semaine pré-fermentaire, 1-2 semaines de fermentation, puis 1-2 semaines de post-fermentation.

Le vin est ensuite transféré en barriques de chêne pour la fermentation malolactique et un élevage de 12 à 18 mois. Les barriques, de chêne Français, sont renouvelées par tiers chaque année.

Les vins de Château Plince sont fruités, denses et profonds, qualités typiques des grands Pomerols.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

8.66 hectares

TYPES DE SOLS

Sable foncé sur crasse de fer

ASSEMBLAGE87% Merlot
13% Cabernet Franc**VITICULTURE**Certifiée HVE 3
Viticulture adaptative**VENDANGES**

Manuelles

VINIFICATIONEn cuves béton thermo-régulées
Fermentation malolactique en barriques
de chêne**ÉLEVAGE**

12-18 mois en barriques de chêne (30% neuves)

DATES DES VENDANGES

Du 11 au 19 septembre

NOTES

