

CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE 2025 POMEROL

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



CHATEAU
du
DOMAINE DE L'ÉGLISE
Pomerol



DÉGUSTATION

« La robe est profonde, rouge pourpre. Le nez intense et très délicat, associe les fruits noirs, mûres, groseilles à des notes plus sucrées de cardamome et cacao. La bouche est d'une étonnante tendresse. L'attaque suave, évolue sur une texture dense et continue, avec beaucoup de fraîcheur et de relief. Cette sensation rafraichissante et très appétissante persiste en finale. » Valérie Lavigne, Axel Marchal & Thomas Duclos, œnologues consultants

ASSEMBLAGE

98%
MERLOT

2%
CABERNET
FRANC

ANNÉE AGRONOMIQUE

DÉBOURRAGE
20 MARS



FLORAISON
16 MAI



VÉRAISON
3 JUILLET



VENDANGES
MERLOTS
4-13 SEPTEMBRE



VENDANGES
CABERNETS
15-19 SEPTEMBRE



VINIFICATION

Après les vendanges, les raisins sont foulés puis fermentés en cuves inox thermorégulées pendant environ 4 semaines. Le processus débute par une macération pré-fermentaire destinée à développer les arômes, suivie de la fermentation alcoolique. Selon les millésimes, une macération post-fermentaire peut affiner les tanins. Après écoulage et pressurage, les vins effectuent leur fermentation malolactique en cuves et en barriques, apportant souplesse et stabilité. Enfin, le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 16 à 18 mois, avec un renouvellement de 52%.

MILLÉSIME 2025 : UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PRÉCOCITÉ ET FRAÎCHEUR

Le millésime 2025 s'annonce superbe, marqué par un hiver doux et sec ayant permis de réaliser des travaux hivernaux dans d'excellentes conditions.

Après un débourrement précoce et homogène, le printemps, clément et sec, a limité la pression des maladies.

La floraison, précoce et rapide, s'est déroulée fin mai dans un contexte climatique favorable.

L'été, marqué par un réel déficit hydrique, a favorisé une véraison également précoce et homogène. Chaud et sec jusqu'à la mi-août, il a ensuite laissé place à de belles amplitudes thermiques, idéales pour parfaire la maturité des raisins.

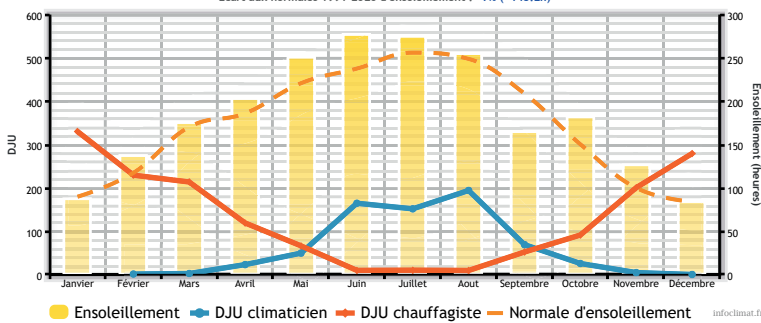
Les vendanges, extrêmement précoces et lancées dès les tout premiers jours de septembre, se sont déroulées dans de très bonnes conditions.

Les vinifications, menées avec fraîcheur, donnent naissance à un vin au fruit éclatant, à la robe dense, doté d'une belle fraîcheur en bouche et d'une longue persistance aromatique.

2025 : UN MILLÉSIME FACONNÉ PAR L'ÉQUILIBRE CLIMATIQUE

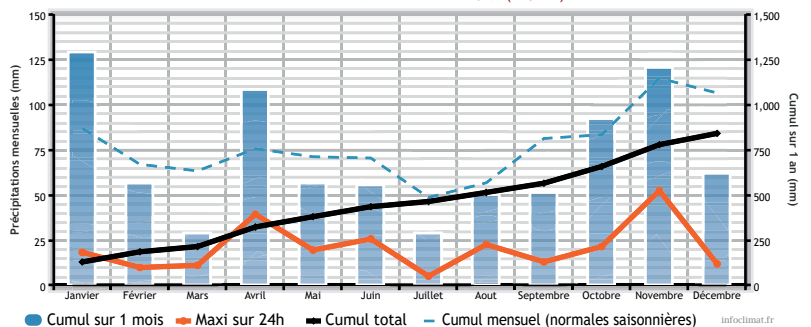
ENSOLEILLEMENT MENSUEL

Ecart aux normales 1991-2020 d'ensoleillement : +7% (+148,2h)



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : -9% (-84,5mm)



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +0,9°C Tmax: +1,7°C Tmoy: +1,3°C

