



Château PLINCE
Pomerol

■ Château PLINCE

Appellation	Pomerol
Propriétaire	SCEV Moreau
Surface plantée	8.66 hectares
Types de sols	Sable foncé sur crasse de fer
Encépagement	72% Merlot - 23% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon
Viticulture	Culture raisonnée Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vinification	En cuves béton thermo-régulées; fermentation malolactique en barriques de chêne (30% neuves)
Elevage	12-18 mois en barriques de chêne (30% neuves)

■ Historique

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.