

# La Violette

POMEROL

Primeur 2025



## TERROIR

**SURFACE** : 1,68 HECTARES  
(DONT 1,26HA EN PRODUCTION)

**TYPE DE SOL** :  
GRAVES FINES

SITUÉ SUR LE PLATEAU  
DE POMEROL ENTRE TROTANOY ET  
LE PIN.

## VARIÉTÉ DE CÉPAGES

**CÉPAGE** : 100% MERLOT

**ÂGE DES VIGNES** : 30 ANS.  
NOUVELLE PLANTATION DE 7 ANS.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5%

## ÉLEVAGE DU VIN

VINIFICATION INTÉGRALE:

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À  
6° PENDANT 15 JOURS.

LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES  
ET MALOLACTIQUES SE FONT  
DIRECTEMENT EN BARRIQUES  
NEUVES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES PENDANT 14  
MOIS DANS LES BARRIQUES "SAURY  
ECRIN" UTILISÉES AU PRÉALABLE  
PENDANT LA VINIFICATION.

## TRAVAIL DE LA VIGNE

UN DÉMÊLAGE SOIGNEUX DES GRAPPES  
AU MOIS DE JUILLET, SUIVI D'UNE  
ÉGALISATION DE MATURITÉ À LA MI  
VÉRAISON, SUPPRESSION DE GRAPPES  
SI NÉCESSAIRE.

EFFEUILLAGE LÉGER D'UN CÔTÉ PUIS DE  
L'AUTRE.

VENDANGES MANUELLES EN CAGETTES  
DU 3 AU 4 SEPTEMBRE.

LES RAISINS SONT ÉGRAINÉS À LA MAIN.

## PRODUCTION

1500 BOUTEILLES,

PAS DE SECOND VIN.

# La Violette

POMEROL

Primeur 2025

## Notes de la revue :

Yves Beck : 98-99

J-M Quarin : 99

Bettane+Desseauve : 97-98

## Les éléments récurrent :

- **Floralité signature (violette, pivoine, fleurs sauvages)**
- **Densité, puissance & concentration**
- **Texture cachemire / soyeuse / crémeuse**
- **Fraîcheur préservée malgré le millésime chaud**
- **Fruits noirs profonds**

## En une phrase

*Pomerol charmant, ouvert et harmonieux : fruits rouges et noirs gourmands, tannins polis et intégrés, fraîcheur préservée et style accessible dès sa jeunesse, sans renoncer à un potentiel de garde décent (2028-2040).*