

# Château Yveline Cuvée Sasha Lalande de Pomerol

*Le vin possède une couleur foncée qui évolue lentement.  
En bouche, le cépage merlot cultivé sur un sol argileux lui donne charnu, souplesse et force.  
Fruité, il est facile à déguster jeune, mais le vieillissement qui permet une lente évolution  
de ses tanins et de ses arômes primaires précurseurs du bouquet, lui est favorable.*

**HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Située à l'est de l'appellation Lalande de Pomerol, sur la commune de Néac, cette propriété familiale depuis plus de deux siècles est aujourd'hui gérée par Christian Durand.

**SUPERFICIE :** 3,25 hectares

**NATURE DU SOL :** 15% d'argiles - 30% de limons - 55% sables et un sous-sol graveleux riche en concrétions ferriques.

**DENSITE DE PLANTATION :** 6000 ceps/ha

**ENCEPAGEMENT :** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**VENDANGES :** manuelles avec tri sélectif avant vinification.

**VINIFICATION :** traditionnelle en cuves inox ou béton revêtu, thermo régulées, avec 2 à 3 semaines de macération.

**ELEVAGE :** Durant 18 mois en cuves inox avec des oxygénations ménagées et adaptées aux besoins.

**PRODUCTION :** 18 000 bouteilles par an

