

Château Pontet Bel Air

Bordeaux Blanc Sec



SITUATION Coteaux de la rive droite de la Garonne,
Exposition plein sud.
Village de Le Pian sur Garonne,
À 5 Kms au nord de Langon.
Appellation Bordeaux – 25 000 bouteilles.

GEOLOGIE Sols argilo-calcaire, légèrement graveleux.

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

SAUVIGNON	30 %
SEMILLON	50 %
MUSCADELLE	20 %

Vignobles de 34 hectares dont 8 en vigne blanc
35 ans d'âge pour la vigne
Densité de plantation 3 400 pieds / hectares
Enherbement total du vignoble dû à une forte pente, ce qui évite l'érosion.

ENCEPAGEMENT DU VIN SAUVIGNON et MUSCADELLE à part égale.

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée.
Vinification thermo régulée en cuve inox à 17 ° pour conserver les arômes.

ELEVAGE Mise en bouteille sitôt la vinification terminée.

CONSERVATION Vin de conservation courte et de consommation rapide comme tous les blanc sec
(12 à 14 mois)

DEGUSTATION Température maximum de 10°.
A boire sur les fruits de mer ou les huîtres.

DESCRIPTION Robe jaune pale.
Nez agrumes et feuilles de cassis.
Attaque souple et pelée.
Bouche fruitée et citronnée avec une finale épicée.