

Château Pontet Bel Air

Cuvée Anthony

Bordeaux Rouge



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 – 15 à 20 000 bouteilles.

GEOLOGIE Sols argilo-calcaire, légèrement graveleux.

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

MERLOT	40 %
CABERNET SAUVIGNON	50 %
CABERNET FRANC	10 %

Vignobles de 34 hectares dont 26 en vigne rouge
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

Assemblage MERLOT et CABERNET à dominante merlot

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée, égrappage à 100 %.
Vinification en cuve ciment et macération longue

ELEVAGE 12 à 15 mois en barriques neuves de chêne américain.

CONSERVATION Vin de garde 10 ans et plus ou à consommer dès aujourd'hui.

DEGUSTATION Température de 15 à 18 °.
A boire sur l'entrecôte et les viandes rouges.

DESCRIPTION Robe rubis avec des reflets bruns orangés.
Nez intense vanillé, grillé et mentholé.
Bouche souple et ronde aux tanins fondus, finale vanillée et réglissée.