

# *Invitation de Pontet Bel Air*

## 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 – 10 à 15 000 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** 100 % MERLOT

### **VINIFICATION**

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

**ELEVAGE** 12 mois en cuves ciment.

**CONSERVATION** Vin à consommer dans les 4 années.

**DEGUSTATION** Température de 15 à 18 °.  
A boire sans retenue, à l'apéritif, sur les viandes rouges et le fromage.

**DESCRIPTION** Robe rubis avec liseré orangé.  
Nez fruité, légèrement animal.  
Bouche très souple avec une finale très fraîche.