

Château Pontet Bel Air

Moelleux

Côtes de Bordeaux Saint Macaire



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

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 100 % SEMMILLON.

VINIFICATION

Vendange à la main par tries successives sur une vigne effeuillée.
Vinification thermo régulée en cuves ciment.

ELEVAGE Minimum 12 mois en cuves ciments.

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

DEGUSTATION Température maximum de 10°.
A boire sur un foie gras, du roquefort ou une tarte aux pommes.

DESCRIPTION Robe jaune paille.
Nez de compote de pomme, de cannelle et de citron confit.
Bouche souple et sucrée avec une finale douce sur la pomme cuite et la goyave.