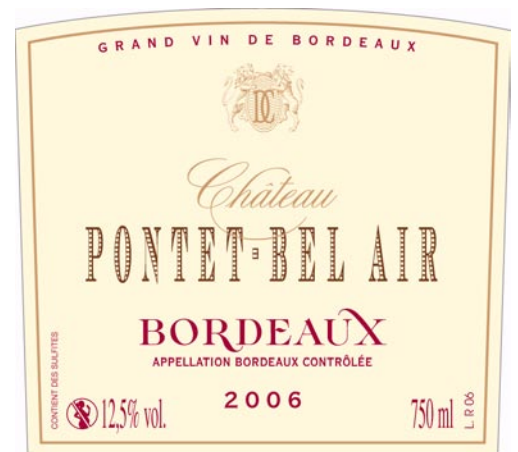


Château Pontet Bel Air

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 – 100 000 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 cabernet.

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée, égrappage à 100 %.
Vinification en cuve inox et macération longue suivant les années.

ELEVAGE 12 mois en cuves inox.

CONSERVATION Vin de garde 5 à 8 ans ou à consommer dès aujourd'hui.

DEGUSTATION Température de 15 à 18 °.
A boire sur des viandes grillées (croustilles de porc) ou de la charcuterie.

DESCRIPTION Robe rubis profond.
Beau nez de fruits rouge, cuir et réglisse.
Bouche souple et très ronde, aux tanins très fondus avec des arômes de fruits rouges
et une finale réglissée.