

Château Pontet Bel Air

Bordeaux Rosé



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 – 35 000 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.

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée, égrappage à 100 %.
Issue de saignée de cuve de merlot et pressurage de cabernet.
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 rosé (12 à 14 mois)

DEGUSTATION Température maximum de 10 °.
A boire sur des charcuteries.

DESCRIPTION Robe saumon.
Nez expressif de fraise et framboise.
Bouche souple, ronde et très fruitée avec de la fraîcheur en finale.