

Semmacari de Pontet Bel Air

Blanc Sec

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 – 3 à 4 000 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 SAUVIGNON et MUSCADELLE à part égale.

VINIFICATION

Vendange à la machine sur une vigne effeuillée.
Vinification en barriques neuve et batonnâge régulier

ELEVAGE Sur lies fines pendant 6 mois en barrique neuves de chênes américains.

CONSERVATION Vin de conservation moyenne que l'on garde maximum 4 ans et que l'on consomme de suite.

DEGUSTATION Température maximum de 10°.
A boire à l'apéritif ou sur un poisson en sauce.

DESCRIPTION Robe jaune clair.
Nez assez intense de bergamote avec des notes vanillées, grillées et légèrement citronné.

grillé. Bouche assez ample avec une finale agréable sur la banane bien mûre, la vanille et le