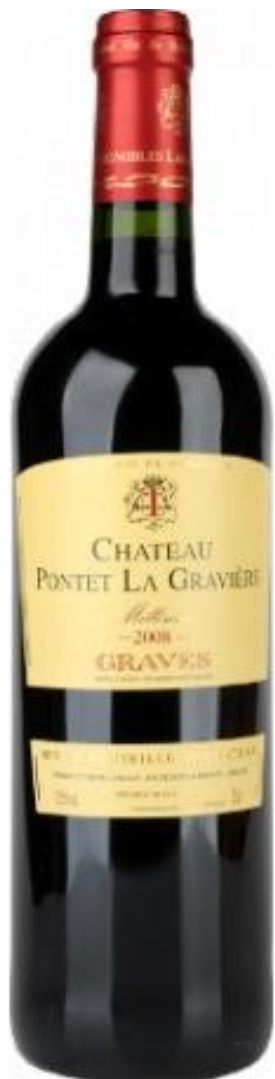




AOP GRAVES

CHATEAU PONTET LA GRAVIERE

Rouge « Château »



Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon.

Sol : Graves avec gros galets (80%), Argilo-calcaire (20%)

Age des vignes : 25 ans.

Vinification : Cuvaçons longues, macération préfermentaire avec refroidissement de la vendange, fermentation alcooliques à basses températures, fermentations malo-lactiques en cuves .

Dégustation : De teinte grenat avec une robe nette et brillante. Beaucoup de finesse et fraîcheur, les fruits rouges ressortent. Une touche boisée-toastée très délicate due au léger élevage en barrique. L'attaque est ronde et souple avec de jolis tanins murs légèrement boisée.