

GRAND VIN DE BORDEAUX

# CHÂTEAU PONTET REYNAUD

AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES  
REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



**SURFACE** : 18,75 Ha

**PRODUCTION TOTALE** : 100 000 cols

**SOL ET SOUS-SOL** : Croupes graveleuses sur ou sous-sol argileux et sablonneux.

**CÉPAGES** : 55% Merlot Noir, 45% Cabernet Sauvignon.

**VINIFICATION** : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

**ÉLEVAGE** : Barriques de chêne merrain pendant 12 mois.

**DÉGUSTATION** : Robe rouge foncé avec des notes fuchsia. Teinte brillante et nette. Nez intense développe des notes de fruits rouges boisé (groseille et mûre) Notes de pain grillé, fumé qui commence à se fondre. En bouche l'attaque est ronde et souple. A l'évolution c'est un vin nettement plus charpenté et tannique. Les tannins sont bons et fins, avec une matière opulente. L'ensemble est digne avec une touche boisée. Belle bouteille pleine de charme et potentiel de vieillissement élevé.

**VIEILLISSEMENT** : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 8 à 10 ans.

PROPRIÉTAIRES : PHILIPPE ET FABRICE REYNAUD  
VIGNOBLES REYNAUD

46, Avenue Maurice La Châtre - 33640 Arbanats - FRANCE - Tél. +33 (0)5 56 67 20 13  
contact@vignobles-reynaud.fr - www.vignobles-reynaud.fr