

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU PONTET REYNAUD

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE



SURFACE : 9,45 Ha

PRODUCTION TOTALE : 63 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Terres d'alluvions, sol et sous-sol argilo graveleux.

CÉPAGE : 100% Merlot.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures et une cuvaison longue.

ÉLEVAGE : Conservé en cuve au moins 12 mois jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Robe rouge, grenat aux reflets brillants. Le Nez est complexe avec une dominante de fruits rouge. Très grand équilibre en bouche, sa rondeur et sa finesse en font un vin accessible à tous les palais.

VIEILLISSEMENT : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 3 à 5 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