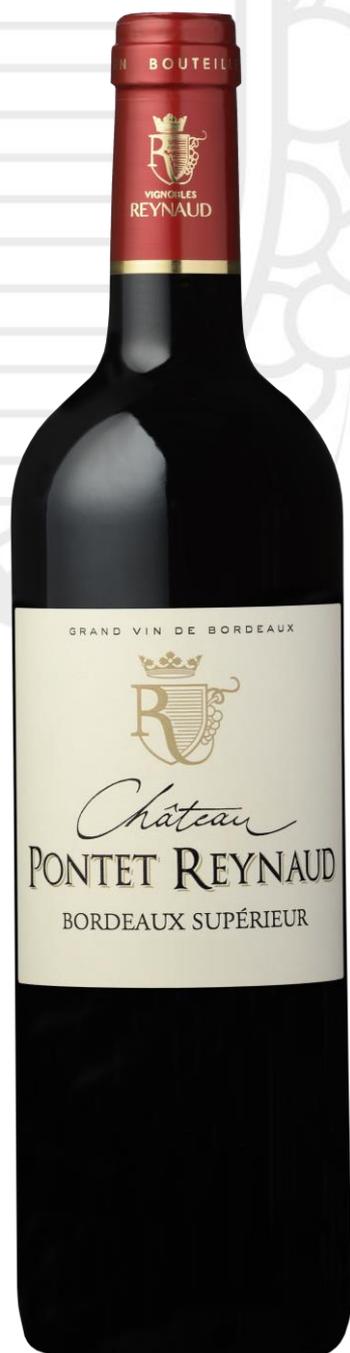


GRAND VIN DE BORDEAUX

# 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