

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU PONTET REYNAUD



VIGNOBLES
REYNAUD
AU NOM DES GRAVES
•••••

SURFACE : 4,25 Ha

PRODUCTION TOTALE : 30 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux pour le Sémillon et la Muscadelle. Argilo-calcaire pour le Sauvignon.

CÉPAGES : 50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en cuve inox thermo régulée et 30% en barriques neuves.

ÉLEVAGE : Sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 6 mois avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION :

Jolie robe brillante or pâle. Le vin mêle au nez l'acacia et des notes intenses florales et fruitées. Ce vin est bien équilibré entre acidité et gras. Il offre une palette aromatique très large : pamplemousse, mangue et des nuances de fruits secs et d'épices.

VEILLISSEMENT : Agréable très jeune, peut être conservé pendant 2 à 3 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