



Château Au Pont de Guitres 2023

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

C'est sur les plus hauts plateaux calcaires du fronsadais que se situe principalement l'exploitation familiale. Elle se transmet depuis de nombreuses générations tout en gagnant en superficie, modernité et amélioration constante des techniques vitivinicoles. Le vignoble bénéficie de deux appellations. Fronsac avec le Château les Roches de Ferrand et le Château Saint Rémy. Et Lalande de Pomerol avec le Domaine Pont de Guitres et le Château Au Pont de Guitres avec un sous-sol argileux pour une expression des fruits rouges. L'origine du nom Pont de Guitres provient du petit pont qui franchit la Barbanne, ruisseau formant la limite entre les AOC Pomerol et Lalande de Pomerol.

VINIFICATION

Séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage. Vinification en cuves inox thermo régulées. Macération avec marc immergé, de 15 à 30 jours suivant la qualité des raisins.

Fermentation entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

18 mois dont 12 mois en barriques de chêne Français de 1 à 3 ans.

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20000

Superficie du vignoble: 3.00 ha

DÉGUSTATION

« Fines nuances de cerises et de baies noires dans le bouquet de cet assemblage de Merlot et Cabernet Franc. Élégant et harmonieux dès l'attaque, le vin est doté de tannins veloutés offrant une assise fiable, tandis que l'acidité apporte une fraîcheur structurante. Un vin agréable que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse. »

Yves Beck

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

90

James Suckling

