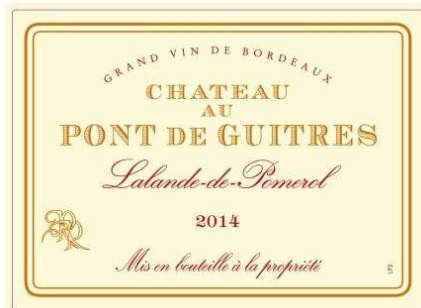




Château Au Pont de Guitres Lalande-de-Pomerol Rouge 2016

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

En cuves inox thermo régulées, la récolte est séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage. 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 et 2 ans

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20000
Superficie du vignoble: 3.00 ha
Âge moyen des vignes: 15 ans
Élevage en cuve: 1 mois
Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Jolie robe rubis soutenu. Nez de fruits rouges mûrs et juteux. La bouche est puissante, avec une expression fruitée et quelques notes d'épices. Un vin fruité et équilibré.

