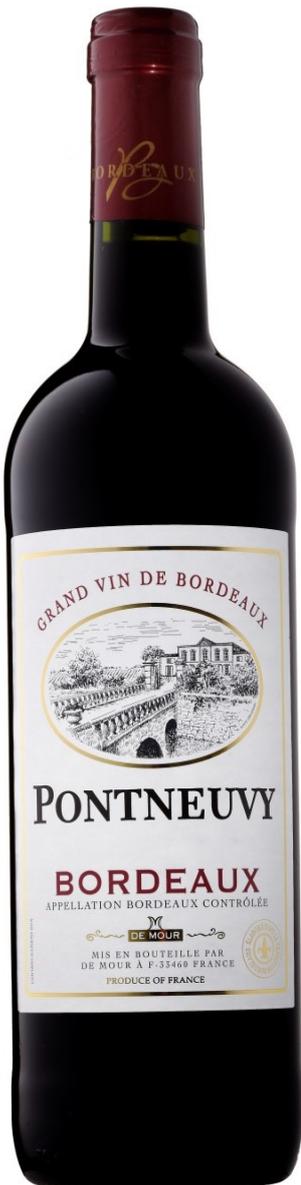


PONTNEUVY BORDEAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux
Sols	Argile et limon
Rendement	55hl/ha
Age du vignoble	Entre 10 et 30 ans
Vinification	Les raisins sont récoltés à pleine maturité pour obtenir une qualité phénolique optimale et favoriser ainsi la vinification. Après éraflage et tri, macération de +/- 3 semaines avec contrôle des températures. Elevage en cuve avec soutirages réguliers et mise en bouteille dans nos chais.
Elevage	En cuves inox sur lies fine pendant 5 à 10 mois.
Assemblage	35% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon 30% Cabernet-Franc
Dégustation	Bordeaux rouge agréablement fruité et bouqueté qui accompagne à merveille vos plats.
Garde	De 2 à 4 ans