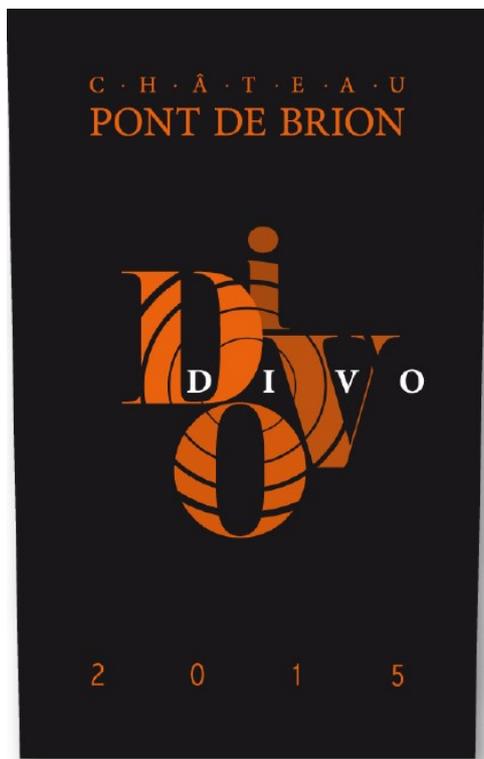


Divo de Pont de Brion

Graves rouge



Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Petit-Verdot

Terroir : Sablo-Graveleux

Surface : 0.5 hectares



Viticulture : Vignes plantées à 5050 pieds de densité. La propriété est certifiée dans une démarche environnementale, ce qui implique un très faible nombre de traitements, et de façon raisonnée. La fertilisation organique, les semis d'engrais verts et le travail mécanique en inter-cep mettent le végétal au centre de nos préoccupations.



Vinification et élevage : Les vendanges mécaniques à parfaite maturité sont suivies d'une trie et d'un foulage avant une fermentation en demi-muids de 400 litres. S'en suit 12 mois d'élevage dans ces mêmes contenants.

Production annuelle : 1 200 bouteilles

VIGNOBLES MOLINARI

42 Route de Saint Pey

Ludeman

33210 LANGON

Tel +33 5 56 63 09 52

Port +33 6 32 09 31 74

www.chateaupontdebrion.com

vignoblesmolinari@chateaupontdebrion.com



Dégustation : Robe rubis foncée lumineuse, elle affiche son caractère dans son bouquet mêlant fruits noirs, poivre et épices. Cette gamme aromatique se confirme dans une bouche ample et fraîche, adossée à des tanins soyeux.

Garde : de 5 à 8 ans

Accord : avec des viandes sauvages, des fromages de caractère ou du chocolat



Conditionnement : Bouchage liège naturel, bouteilles bordelaise 75cl, cartons de 3 bouteilles couchées.



Certification : HVE

C · H · Â · T · E · A · U
PONT DE BRION



Molinari