Château Ludeman les Cèdres

Graves rouge





Cépages: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Terroir: Sablo-Graveleux

Surface: 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 cuves béton thermorégulées. S'en suit 3 semaines de macération puis un élevage toujours en cuves béton pour 12 mois.

Production annuelle: 20 000 bouteilles



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 profonde avec un bouquet franc et élégant de fruits rouges. La bouche est ample et gourmande avec des tanins assouplis et très fraiche en finale.

Garde: de 2 à 5 ans

Accord: une des viandes blanches ou des volailles



Conditionnement: Bouchage Diam, bouteilles bordelaise 75cl, cartons de 6 bouteilles couchées.



Certification : HVE

