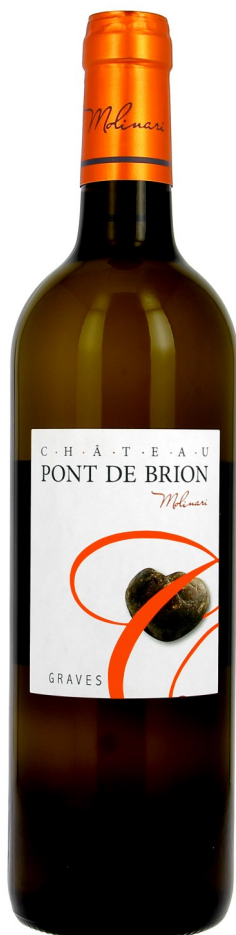


Château Pont de Brion

Graves blanc



Cépages : 70% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc

Terroir : Sablo-Graveleux

Surface : 2 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 pressurage léger, puis d'un entonnage direct pour la fermentation et l'élevage en barriques sur lies fines pendant 10 mois.

Production annuelle : 18 000 bouteilles



Dégustation : Agrumes, acacia, pêche et léger boisé composent un bouquet des plus engageants. Ces arômes se retrouvent au palais, en harmonie avec une structure ample et onctueuse, équilibrée par une belle vivacité.

Garde : de 4 à 7 ans

Accord : des ris de veau, des poissons crévés, des fromages de chèvre.



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



Certification : HVE

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

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



Molinari