



Château Pontet-Fumet

Saint-Emilion grand cru - Rouge 2014

Région :	Bordeaux
Appellation :	Saint-Emilion grand cru
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (18%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (72%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne neuf, Assemblage, Collage, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argilo-graveleux, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets rubis.

NEZ : Frais, fruité, subtils arômes de cassis, généreux arômes de cerise, intenses arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Complexe, intense, pleine, notes de fruits noirs, tanins élégants, tanins fins, tanins frais, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 20°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Blanquette de veau, Confit de Canard, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Vinalies Internationales 2016 : Médaille d'or

Concours Agricole de Paris 2016 : Médaille d'argent

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

