

DOMAINE CHÂTEAU PONTET-BARRAIL

MEDOC CRU BOURGEOIS



CEPAGE

60% Cabernet Franc, 30% Merlot,
6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

SOL

Sablo-graveleux et argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.
Vinification traditionnelle dans des cuves
inox thermo-régulées.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur grenat
 - Nez : Des notes chaudes, épice, figes et fruit noir.
 - Bouche : Un palais rond et distinctif accompagné d'une texture soyeuse, des tanins complexes et d'aromes de fruit noir.
- Compagnon idéal de viande blanche et de boeuf.

GRAPE VARIETY

60% Cabernet Franc, 30% Merlot,
6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

SOIL

Sandy-gravelly and clay-limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.
Traditional vinification in stainless-steel
tanks at controlled temperature.

TASTING

- Colour : Garnet colour
 - Nose : Toasty notes, spice, figs and black fruit.
 - Mouth : A round and distinctive palate complemented by a silky texture, complex tannins and aromas of black fruit.
- Perfect with white meat and beef.