

Château PONTUS Fronsac



Grand Vin de Bordeaux

- **Le vigneron** : Patrick Dorneau
- **Production annuelle moyenne** : 30 à 40 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5 à 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl
- **Cépage(s)** : Merlot à 88% puis 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon et 2% Malbec.
- **Type de Sol**: argileux ou argilo-calcaires
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Vinifiée 3 à 4 semaines en cuverie inox thermorégulée.

Elevage:

50% en cuve et 50% en fûts de chêne usagés.



« »

Tenue et conservation

2 à 4 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à° C

Accompagne : toutes les viandes



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

« La tentation existe pour que l'on y cède. Guy de Maupassant..... »



Château PONTUS Fronsac



Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower** : Patrick Dorneau
- **Annual production** : 30 à 40 000 btles
- **% Alc.** : 13.5 to 14% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Merlot à 88% puis 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon et 2% Malbec.
- **Type of soil** : clay or clayed-limestone
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : Mechanical

Vinification:

vinified 3 to 4 weeks stainless steel vats with temperature controlled

Maturing:

50 % in vats and 50% in oak barrels



« »

Aging potential :
2-4 years



Culinary agreements:
To serve at° C
Good match with meats

AWARDS :



Winemaker comments ::

« »