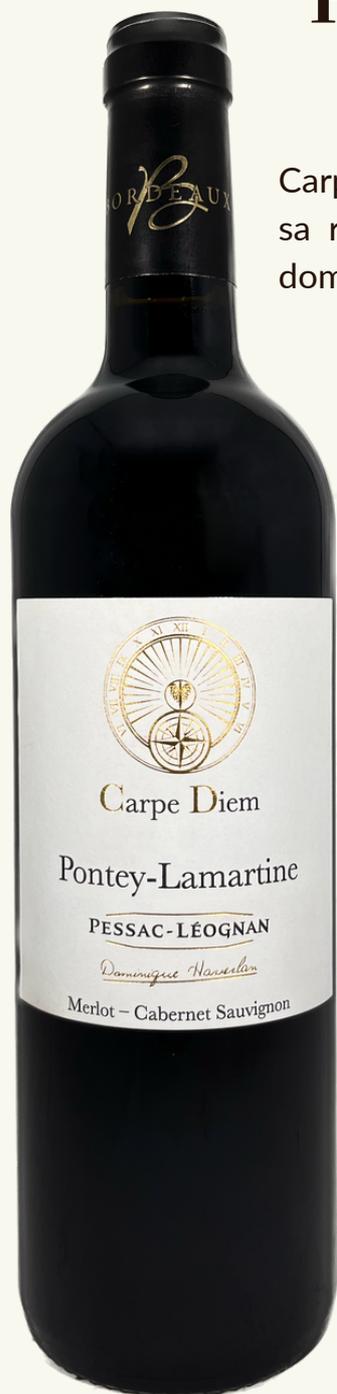


# CARPE DIEM DE PONTEY-LAMARTINE

## PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

Carpe Diem, vivre l'instant présent. Généreux dans sa simplicité, son fruit et sa rondeur. La parcelle est située sur une belle coupe graveleuse sur le domaine de Pontey-Lamartine.



Surface de production	10 ha
Terroir	Graves argileuses avec un sous sol à dominance argilo-calcaire
Encépagement	50 % Merlot 50 % Cabernet Sauvignon
Vendanges	Récolte à maturité, triée et éraflée
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage	50 % élevé en barriques pendant 12 mois
Potentiel de garde	3 à 8 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION



Une belle teinte rubis avec des reflets violets. Ce vin fruité possède des arômes de framboise, mûre ainsi que de groseille. Son passage en barrique lui octroie des notes légères et fondues de cacao ou de vanille. Gourmand et bien équilibré, les tanins sont souples et fondus. La finale est douce et agréable.

