

CHÂTEAU PONTEY-LAMARTINE

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

En 2004, Dominique Haverlan se lance un nouveau défi. Fort de son bon sens paysan, où rien n'est impossible, l'homme remplace une pinède de 13 hectares située sur une belle croupe graveleuse par un vignoble exceptionnel.



Surface de production	13 ha
Terroir	Graves argileuses avec un sous sol à dominance argilo-calcaire
Encépagement	50 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon 8 % Petit Verdot
Vendanges	Récolte à maturité, triée et éraflée
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage	En barriques pendant 12 mois 25% de fûts neufs
Potentiel de garde	10 à 15 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe intense de teinte grenat. Ce vin développe une fraîcheur remarquable qui souligne des tanins bien en place et qui permettent aux arômes de cassis et de réglisse voire de fruits à noyau de s'exprimer en élégance. Un nez profond, épicées et toastés.

Bon volume en bouche avec un équilibre fruits tanins, de l'élégance et de l'onctuosité.

