



Château PONT de la TONNELLE



Château Pont de la Tonnelle, Tradition, AOC Côtes de Bourg, Rouge, 2022

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France



MILHADE
5 lieu-dit Lyonnat, 33570 Lussac
Tel. +33 5 57 55 48 90 - contact@milhade.fr
www.milhade.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Château Pont de la Tonnelle, Tradition, AOC Côtes de Bourg, Rouge, 2022

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

La cuvée Tradition du Château Pont de la Tonnelle est un Côtes de Bourg généreux sélectionné avec soin pour ses qualités typiques.

PRÉSENTATION

Cette cuvée du Château Pont de la Tonnelle est un vin rouge typique des Côtes de Bourg qui se déguste facilement autour d'un repas. Agréable à boire il est issu d'un assemblage de quatre cépages emblématiques de la région bordelaise : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 est unanimement qualifié d'exceptionnel.

En effet, les conditions météorologiques ont été idéales : un ensoleillement et des températures caniculaires depuis le mois de Mai puis la pluie au mois d'Aout ont permis aux baies d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges ont pu se dérouler sous la météo clémente de Septembre permettant ainsi aux vignerons de récolter chaque parcelle à sa pleine maturité.

TERROIR

Au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, les 9 hectares de vignes cultivées pour réaliser cette cuvée se composent d'un seul tenant, sur un sol argilo-calcaire. Certaines vignes dépassent les 20 ans, jusqu'à 25 ans pour quelques unes d'entre elles.

VINIFICATION

La fermentation se déroule en cuve inox à température régulée après une extraction pré-fermentaire à froid.

ÉLEVAGE

Pas d'élevage en barrique pour cette cuvée Tradition, afin de garder au maximum les arômes fruités sans ajouter d'arômes boisés l'élevage est réalisé en cuve inox.

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 10%, Malbec 10%

13.50 % VOL.

ASPECT VISUEL

Une jolie robe grenat, très intense.

AU NEZ

Le nez est doux, mariant des notes fruitées et épicées qui proposent un bel équilibre.

EN BOUCHE

L'attaque est souple avec une explosion de fruits rouges.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge est l'allié idéal de tous les repas et convient particulièrement aux volailles et aux viandes rouges.

