

# DOMAINE PONT DE GUESTRES

## LALANDE DE POMEROL

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC

**Cépage :** MERLOT

**Alcool :** 14.5%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification en cuves inox thermo régulées. Macération avec marc immergé, de 15 à 45 jours suivant la qualité des raisins. Fermentation entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** LALANDE DE POMEROL

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Une robe profonde et noire, de beaux reflets rubis.

**Nez :** Le bouquet de cassis, subtilement grillé et vanillé, se marie à des nuances fruitées

**Bouche :** Puissante structure tannique, souple et bien mûre évoluée avec équilibre et grâce à des tannins ronds et harmonieux

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 17-18

**Accords mets et vins :** Viandes rouge, gibiers, fromages délicats, desserts au chocolat (pour les vieux millésimes).

**Garde :** + DE 10 ANS