



Château Pontet-Cailou

GRAVES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

La propriété appartient à la famille Haverlan depuis 1906. Quatre générations se sont succédées sur ce terroir d'exception. On retrouve cette propriété sur un plan datant de 1818.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 25 hectares

Nature des sols : Situé sur la commune de Portets, les vignes du Château Pontet Cailou s'étendent sur des terres graveleuses. Le sol est constitué d'une couche plus ou moins épaisse de graves sèches très caillouteuses sur un sous-sol de graves argileuses très profonde. Le sous-sol argilo-calcaire plus ou moins profond donne toute sa particularité à ce terroir dans cette partie de l'appellation.

Encépagement : Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 35%

VINIFICATION

Vendange éraflée à 100%. Vinification traditionnelle avec macération 15 à 20 jours. Assemblage rigoureux et sélectif. Elevage un an en barriques.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge grenat. Vin aromatique. Nez très expressif avec des notes de fruits rouges (framboise et mûre). Attaque élégante et ronde. Bel équilibre avec des tanins harmonieux. Arômes de vanille et de fruits rouges. Vin charmant et bien structuré. A consommer dès à présent et pouvant être gardé 3 à 4 ans.

HISTORY

The property has belonged to the Haverlan family since 1906. Four generations have succeeded one another on this exceptional terroir. This property can be found on a plan dating from 1818.

TERROIR'S SECRETS

Area: 25 hectares

Soil: Located in the town of Portets, the vines of Château Pontet Cailou extend over gravelly soils. Ground is made up of a more or less thick layer of very stony dry gravels on a very deep clayey gravelly subsoil. The more or less deep clay-limestone subsoil gives all its particularity to this terroir in this part of the appellation.

Grape Varieties: Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 35%

VINIFICATION

100% destemmed harvest. Traditional vinification with maceration for 15 to 20 days. Rigorous and selective assembly. Ageing during one year in barrels.

TASTING

Beautiful garnet red color. Aromatic wine. Very expressive nose with notes of red fruits (raspberry and blackberry). Elegant and round attack. Nice balance with harmonious tannins. Aromas of vanilla and red fruits. Charming and well structured wine. Consume now and can be kept 3 to 4 years.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

