LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Pontet Fumet Sans Soufre

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION

Vignoble

SURFACE
17 ha

TYPES DE SOLS
Graves récentes

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
34

Vinification

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
PAYS-BAS

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Notre approche agroécologique et la bio-régulation nous permettent de cultiver nos vignes et vinifier dans le respect du terroir. Avec l'expertise du microbiologiste Christophe Gerland, nous élaborons cette cuvée sans sulfites ajoutés en observant nos levures et bactéries indigènes pour un pilotage précis des fermentations. Le résultat : un vin pur, fruité et digeste, aux arômes éclatants de fruits rouges et noirs, une bouche souple et fraîche, révélant toute l'expression de notre Saint-Émilion.

Adresse

CHÂTEAU PONTET FUMET SANS SOUFRE
745 Chemin de La Cale
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h00

Contact à la propriété

BARDET ALICE
745 CHEMIN DE LA CALE
MAISON BARDET
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16
Portable : 06 88 44 28 01