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