



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU PEY DE PONT - AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Le Château Pey de Pont est une propriété viticole qui existe depuis les années 1850 et où se succédèrent 3 familles bourgeoises Bordelaises. En 1874, elle produisait au total 90 tonneaux et c'est en 1932 que Château Pey de Pont fût classé « Cru Bourgeois ».

Aujourd'hui, cette charmante propriété girondine s'étend sur 36 Hectares de vigne répartie sur les deux communes de Bégadan et Civrac en Médoc. L'âge du vignoble permet de produire un vin de qualité constante, typique des plus grands Crus Bourgeois du Médoc.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	50% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc
Superficie:	36 hectares
Terroir:	Sablo-graveleux
Age de la Vigne:	30 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Travail drastique de la vigne tout au long de l'année : taille, palissage, enherbement des rangs. Vendanges vertes pour une meilleure maturité des fruits. Vendanges à la machine.
Vinification:	Tri manuel et encuvage rapide. Vinification traditionnelle dans des cuves inox thermo régulées de 170 Hl pendant 4 à 5 semaines environ. Fermentation malo-lactique en cuves.
Elevage:	En fût de chêne durant 12 mois.
Mise en Bouteilles:	Au Château Pey de Pont.

DÉGUSTATION

Robe:	Belle robe pourpre à reflets rubis.
Nez:	Bouquet d'une belle intensité et complexité qui évoque des senteurs de fruits murs, de cacao, moka, brioche.
Bouche:	Ample, pleine et charnue, donnant à l'ensemble du gras, de la richesse et de la profondeur. Finale longue et aromatique.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 8 à 10 ans.



MÉDAILLE



OR Concours de Bordeaux