

Château Pont de Longay

Blaye – Côtes de Bordeaux

Rouge



Lieu de la propriété - Anglade & Saint-Androny

Production moyenne - 130 000 bouteilles

Surface du vignoble - 19 hectares



Nature du sol - Argilo-calcaire et argilo-limoneux avec calcaire à oursins

Encépagement - 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées

Elevage - En barriques



Dégustation

D'un beau grenat soutenu, la robe de ce vin est profonde. Les fruits rouges dominent le nez plaisant du vin et les tanins bien fondus révèlent un bel équilibre. La bouche est souple et harmonieuse.



Accords gastronomiques

Doté d'une finale longue et puissante, ce vin sera servi sur une lamproie à la bordelaise ou une entrecôte. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.

Château Pont de Longay - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs