

Château AU PONT DE GUITRES



LALANDE DE POMEROL



Encépagement : 80% Merlot – 20% Cabernet Franc

Superficie : 4 hectares

Terroir : Graves sablo-limoneuses

Viticulture : taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

Vendanges : mécaniques, effectuées à la maturité la plus complète. Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

Vinification : Vinification en cuves inox thermo régulées, sans soufre ajoutés. Macération avec marc immergé, de 15 à 40 jours suivant les années. Fermentation alcoolique entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

Elevage : 18 mois dont 12 mois en barriques de chêne Français de 1 à 3 ans.

Accords mets et vin : viandes rouges, gibiers, fromages délicats et tartes aux fruits rouges

Service : 17-18°C

Dégustation : Une belle robe rubis, un nez gourmand, fruité et épicé. Une bouche souple avec des tanins bien fondus. Belle harmonie entre les fruits et les épices.

Récompenses :

2022 : Médaille d'Argent Concours Agricole de Paris 2025
1 étoile au Guide Hachette 2026
90/100 James Suckling
88/100 Yves Beck
90/100 Wein Plus

2020 : Médaille d'Argent Challenge International 2023