



Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CLOS DU PONTET AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Appellation : Montagne Saint Emilion

Couleur : Rouge

Superficie : 20 Ha

Production : 80 000 à 100 000 bouteilles

Sols : Argilo-calcaire

Age de la vigne : 30 ans

Encépagement : 70% Merlots 30% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes

Note de dégustation : Robe soutenue aux reflets carmins . Nez légèrement boisé avec des notes de fruits noirs et d'eucalyptus. La bouche présente une attaque ample avec des tanins duveteux, des arômes toastés. Une finale fruitée et vanillée.

Accords mets et Vins : Se marie parfaitement avec des viandes rouges magret de canard, rôties, grillades et fromages.

