

CHÂTEAU PONCHARAC 2013

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

L'AOP Bordeaux est une AOP régionale produite dans tout le vignoble de Bordeaux. Le vignoble représente 42 600 ha et produit 2 236 700 hl sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Cette AOP est l'appellation de Bordeaux la plus importante et la plus vendue dans le monde. Elle répond à des normes qualitatives définies par l'I.N.A.O (Institut National des Appellations d'Origine). Cette appellation régionale est tellement étendue qu'elle couvre une grande diversité de sols.

Chateau Poncharac est une merveilleuse propriété non loin de Bordeaux, située dans la zone de l'Entre-deux-Mers. Domaine familial depuis plusieurs générations, les vignes du Château Poncharac sont cultivées de façon traditionnelle, avec le savoir-faire ancestral.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Assemblage du vin : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Type sols : Argilo-calcaire

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération longue pendant cinq semaines à 28°C.

Commentaires de dégustation

Château Poncharac 2013 offre une belle robe de couleur rubis avec des reflets violets. Le nez, très expressif, offre des arômes de fruits noirs. En bouche, le vin se révèle harmonieux et bien équilibré avec des tanins veloutés. L'attaque, très souple, délivre des arômes de fruits noirs.

Accord mets et vin : Se déguste avec une viande rouge, grillée ou rôtie, ou sur un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C

Garde : Entre 2 et 3 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

