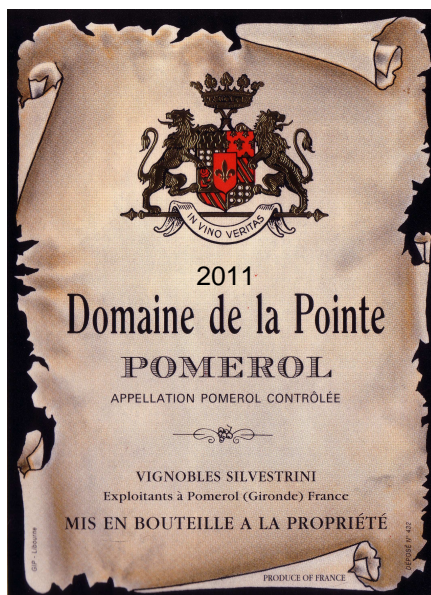


DOMAINE DE LA POINTE 2011

Médaille d'Argent

Concours de Bordeaux 2013



Superficie

1.20 hectares

Sols

Argilo graveleux sur sous-sols chargés d'aliôs.

Densité

6500 pieds/hectare

Conduite de la vigne

Taille Guyot double, travail du sol entre les rangs et sous le rang, culture raisonnée, ébourgeonnage, éclaircissage, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, vendanges en vert.

Vendange

Manuelle avec un tri de finition à l'éraflage.

Vinification

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées, 4 à 5 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO2. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique.

Elevage

12 mois en fûts de chêne neufs français, sélectionnés pour la finesse de leur tanins.

Assemblage

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production

7 000 bouteilles

Notes de dégustation

Ce vin présente une jolie couleur rubis, un nez très fruité, au boisé fondu, aux notes vanillées et épicées, très élégant. La bouche est ronde et généreuse, charnue, gourmande, aux tanins fins et à la finale sur des notes subtiles de grillé. Très harmonieux et élégant.