



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Pomerol

Château La Pointe 2011

Présentation du vin

Cépage : Merlot 84% – Cabernet Franc 16%.

Terroir et vignoble : 23 hectares sur sols à graviers et galets des terrasses de l'Isle, sols argilo-graveleux et sols sableux sur argiles ou graves.

Vinification et élevage : méthodes traditionnelles bordelaises.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron



Apparence

La couleur est profonde, opaque et le disque est violet, brillant.



Nez

Le nez offre des arômes de fruits noirs, de cerise, de mûre, de myrtille sauvage, puis à l'agitation, quelques notes florales, de giroflée, de violette.



Bouche

L'entrée en bouche est remarquablement bien construite sur des tanins suaves et veloutés, puis le milieu de bouche se densifie avec une expression gourmande et tendue. La finale se termine en harmonie, avec une appétence et une jolie fraîcheur. Ces tanins croquants et raffinés, les notes persistantes de fruits et l'élégance naturelle des équilibres.