



Millésime: 2005

Type: rouge

Appellation:

BORDEAUX SUPERIEUR

Commentaires : *Un beau millésime, fidèle à ses promesses. Des tanins riches et souples, beaucoup de fruité. Un léger dépôt peut apparaître dans certaines bouteilles. Il est naturel et sans conséquence. Ce vin est disponible en bouteille et en magnum.*

Encépagement:

pour les rouges:

48% de cabernet sauvignon.

2% de cabernet franc.

50% de merlot.

pour les blancs:

60% de sauvignon.

40% de sémillon.

Pratiques culturelles: Culture et rendement raisonnés.

Production: Environ 100 000 bouteilles.

Vinification:

pour les rouges:

Vinification traditionnelle avec éraflage, cuvaison longue en cuve inox, maîtrise des températures, pressurage léger.

Élevage minimum 18 mois en cuve inox.

Cuvée spéciale pour certains millésimes avec élevage en barriques neuves.

pour les blancs:

Macération préfermentaire avant pressurage – fermentation alcoolique maîtrisée à basse température. Mise en bouteilles dès le mois de décembre ou janvier pour garder fraîcheur et fruité au vin.

Commercialisation: Utilisation des deux marques:

Le bordeaux supérieur et le bordeaux blanc sont commercialisés sous la marque de "**Château des Antonins**".

Le bordeaux rouge sous la marque de "**Château de Pondaurat**".

*Salada de verduras e legumes da Casa, com tiras de mignon fritas.
Fevereiro de 2009.*