

# Château au Pont de Guîtres

## Lalande de Pomerol



Vitigno:	80% Merlot – 20% Cabernet Franc
Terreno:	argillo ciottoloso
Esposizione:	Sud - Sud-Est
Superficie:	21 ha
Vendemmia:	Manuale con cernita selettiva
Vinificazione:	Acciaio e cemento termoregolato
Zona di produzione:	Est
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	18° - 20°

Vino di colore rosso granato giovane, ha un bel naso di frutti rossi e neri maturi con un retrogusto di spezie, legnoso e vegetale. Al palato note di frutti maturi e spezie, grazie alla forza dei tannini gentili, il vino risulta morbido, carnoso, equilibrato e persistente. Ha un potenziale di conservazione dai 7 ai 15 anni.



### Abbinamenti

Si accompagna con carni rosse, volatili, selvaggina di pelo, cinghiale e formaggi stagionati.



- Guida Hachette 2009: 1 stella
- Guida Hachette 2013: 1 citazione
- Guida Gilbert & Gaillard 2014: 87/100
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- Guida Gilbert & Gaillard 2016: 84/100
- Guida Gilbert & Gaillard 2019: 90/100



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche  
di Vino