



# CHAPELLE DE PONTENSAC

AOC MEDOC

Second vin du Château Pontensac



**Situation :** situé à proximité de la commune de Saint-Yzans sur les coteaux graveleux et argilo calcaire

**Superficie :** 37 hectares

**Sols :** graveleux et argilo calcaire

**Cépages :** 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Âge moyen des vignes :** 35 ans

**Vinification:** Vendanges manuelles et tri de la vendange à la vigne et au chai dans des cagettes

Vinification en cuves inox thermorégulées

**Élevage:**

En barriques renouvelées chaque année pour moitié, pendant 12 à 18 mois

Collage au blanc d'œuf. Filtration

**Commentaires de dégustation:**

Un nez intense avec de vifs arômes de fruits rouges délicatement caramélisés, fumés et boisés : la déclinaison de la gourmandise par excellence, surtout quand vous saurez que Chapelle de Pontensac est élaboré par les experts du Château Léoville las Cases.

Propriétaire : Famille DELON

## REVUE DE PRESSE

**2009** Wine Spectator: 83 - Decanter : 15,5 - J.Robinson : 16 - Bettane & Desseuve : 83

**2008** R.Parker : 82-84

**2005** R.Parker : 85-86 - Wine Spectator : 85-86

**2004** Jancis Robinson : 15,5 - Guide Hachette : \*\*