Château Pontac Gadet

Le Château Pontac Gadet est un vin tout en finesse.
Les parfums sont puissants et élégants.
Il séduit par un bouquet mêlant moka et fruits noirs. Ses tanins et ses arômes sont bien extraits. Il a une riche structure tannique. Une belle ampleur. Sa finale est persistante et élégante.

Terroir : croupe de graves anciennes d'origine gurnzienne

Cépages : 65 % Cabernet, 35 % Merlot

Vinification : Vinification traditionnelle
Erafflage, macération 3 semaines
Contrôle thermique
Elevage en cuves et fûts : 12 à 14 mois

Accord mets : Le Château Pontac Gadet peut se consommer dés à présent sur une viande rouge rôtie aux cèpes , un magret et peut se déguster d'ici 5 à 7 ans (voire +), sur une dinde aux girolles, une côte de bœuf, un carré d'agneau, un confit de canard.

Château Terrefort Bellegrave

Le Château Terrefort Bellegrave est un vin charnu, avec une belle robe soutenue, ample, au nez légèrement épicé, aux tanins fondus, alliant une charpente réelle à une jolie douceur : un vin plaisir.

Terroir : argilo-calcaire et graveleux

Cépages : merlot : 65 %, cabernet-sauvignon : 30 %, cabernet franc 5 %

Vinification : Tris au cuvier
Macéra tion pré -fermentaire
Vinification traditionnelle,
avec des remontages tous les jours.
Macération longue : 21 jours
Contrôle thermique
Elevage en cuves

Accord mets : Le Château Terrefort Bellegrave peut se consommer dés a présent tout au long d'un repas avec une terrine de lièvre, une tarte au chèvre-basilic, un osso bucco, de la viandes rouges, et peut se déguster d'ici 5 à 7 ans (voire +).