# Château La Pointe – Pomerol – 2019

## Château La Pointe – 2019

### Le Domaine

Château La Pointe est un domaine réputé situé à Pomerol, rive droite de Bordeaux. Depuis son acquisition par le groupe Generali en 2007, le domaine a été modernisé, tout en respectant les traditions viticoles et le terroir. Dirigé par Éric Monneret, le vignoble est reconnu pour sa finesse et sa régularité.

### Le Terroir & Millésime 2019

- **Millésime 2019** : Après un hiver moins humide que d'habitude et un printemps relativement frais, l'été s'est révélé chaud et sec. Quelques pluies en septembre ont permis une maturation optimale des raisins.
- **Sol** : Vignes plantées sur des sols variés : graviers, galets, terrains argilo-graveleux, parfois sableux sur argile. Ces différentes sous-textures contribuent à la complexité aromatique du vin.
- **Climat** : Climat bordelais avec influence océanique, été chaud, maturité bien répartie. Ventilation naturelle et nuits plus fraîches qui aident à préserver l'acidité et la fraîcheur aromatique.

### Cépages

- Merlot : ≈ **76 %**
- Cabernet Franc : ≈ **24 %**

### Dégustation

- **Nez** : Aromatique intense, avec des fruits noirs mûrs (mûre, cerise noire), des notes grillées, d'épices, de vanille, de bois de santal, parfois de tabac blond.
- **Bouche** : Texture soyeuse, tanins fins, élégants. Le vin est équilibré entre puissance fruitée et fraîcheur – trame juteuse, bonne densité sans être lourd. Bonne tension.
- **Finale** : Longue, persistante. Notes aromatiques de fruits noirs, de

bois, peut-être d’épices ou de cacao selon l’aération. Qualité, profondeur.

**Potentiel de garde & Accords**

- **Potentiel de garde** : Déjà plaisant après quelques années de conservation, mais le vin gagnera en complexité après 5 à 10 ans, et pourrait se garder bien au-delà si les conditions sont bonnes (température, stockage).

- **Accords mets** : Viandes rouges grillées ou rôties, gibier, plats en sauce riche, volailles sauce corsée. Fromages affinés. Aussi avec plats d’automne ou d’hiver pour profiter de sa profondeur aromatique.