

PONTONS DU FERRET

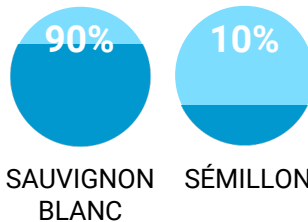
ATLANTIQUE

Pontons du Ferret, c'est notre ode à la beauté sauvage et préservée du bassin d'Arcachon. Un hommage à ce lieu incroyable : de la dune du Pilat jusqu'aux villages pittoresques du Ferret, ainsi qu'à son patrimoine préservé : entre pinasses, ostréiculteurs et cabanes tchanquées.

Une gamme de vins modernes et frais, évocatrice d'un certain art de vivre régional. En IGP Atlantique, en AOP Bordeaux ou en Entre-Deux-Mers, boire une gorgée de nos rosés et blancs, c'est mettre une note d'été, de vacances et de fraîcheur dans sa vie !

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante. Le nez est typique du Sauvignon Blanc, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche équilibrée, fraîche avec une belle aromatique. Un vin de plaisir, que l'on ouvrira bien frais, avec plaisir à l'apéritif.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires du Sud-Ouest de la France, au climat océanique frais et humide qui profite particulièrement aux vins blancs et rosés.

Viticulture et vendanges : La vendange est réalisée tôt le matin, pour garantir la fraîcheur et la tenue des arômes. Le vignoble est cultivé en agriculture raisonnée et certifié HVE3 : Haute valeur Environnementale.

Vinification et élevage : Les jus sont traités sous gaz inerte afin de les protéger de l'oxydation. Travail sur lies afin d'extraire les arômes les plus fins. Après une fermentation à 14°C durant deux semaines, le vin est élevé en cuves quelques mois avant d'être mis en bouteille.

CERTIFICATIONS



PONTONS DU FERRET

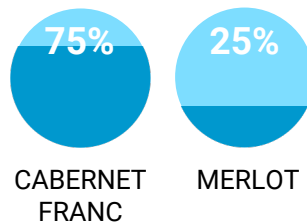
ATLANTIQUE

Pontons du Ferret, c'est notre ode à la beauté sauvage et préservée du bassin d'Arcachon. Un hommage à ce lieu incroyable : de la dune du Pilat jusqu'aux villages pittoresques du Ferret, ainsi qu'à son patrimoine préservé : entre pinasses, ostréiculteurs et cabanes tchanquées.

Une gamme de vins modernes et frais, évocatrice d'un certain art de vivre régional. En IGP Atlantique, en AOP Bordeaux ou en Entre-Deux-Mers, boire une gorgée de nos rosés et blancs, c'est mettre une note d'été, de vacances et de fraîcheur dans sa vie !

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle. Nez dominé par les arômes de bonbon anglais et de petits fruits rouges. Une bouche fraîche, légère et acidulée, avec une finale persistante. Un vin de plaisir, que l'on ouvrira bien frais, sans complexe à l'apéritif.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires du Sud-Ouest de la France, au climat océanique frais et humide qui profite particulièrement aux vins blancs et rosés.

Viticulture et vendanges : La vendange est réalisée tôt le matin, pour garantir la fraîcheur et la tenue des arômes. Le vignoble est cultivé en agriculture raisonnée et certifié HVE3 : Haute valeur Environnementale.

Vinification et élevage : Les raisins sont vendangés à maturité optimale, tôt le matin, pour assurer la vivacité tout en conservant les arômes de fruits frais. La vendange est entrée sous gaz inerte, et est aussitôt pressée délicatement. La fermentation alcoolique est contrôlée à froid pour préserver le potentiel aromatique. L'élevage se fait sur lies fines, afin d'apporter de la rondeur et complexité aromatique.

CERTIFICATIONS



PONTONS DU FERRET

BORDEAUX

Pontons du Ferret, c'est notre ode à la beauté sauvage et préservée du bassin d'Arcachon. Un hommage à ce lieu incroyable : de la dune du Pilat jusqu'aux villages pittoresques du Ferret, ainsi qu'à son patrimoine préservé : entre pinasses, ostréiculteurs et cabanes tchanquées.

Une gamme de vins modernes et frais, évocatrice d'un certain art de vivre régional. En IGP Atlantique, en AOP Bordeaux ou en Entre-Deux-Mers, boire une gorgée de nos rosés et blancs, c'est mettre une note d'été, de vacances et de fraîcheur dans sa vie !

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez expressif dominé par des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche très aromatique et fraîche, typique du Sauvignon Blanc de nos régions. Un palais équilibré, une bonne balance entre l'aromatique et l'acidité. Persistance longue.

100%

SAUVIGNON
BLANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires de l'Entre Deux Mers, au sous sol calcaire. Le climat frais et humide permet au Sauvignon de s'épanouir à merveille sur ce terroir.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Vendanges mécaniques, de nuit à la fraîche, afin d'éviter l'oxydation et conserver les arômes de fruits frais.

Vinification et élevage : Les jus sont traités sous gaz inerte afin de les protéger de l'oxydation. Travail sur lies afin d'extraire les arômes les plus fins. Après une fermentation à 14°C durant deux semaines, le vin est élevé sur lies pendant deux mois.

CERTIFICATIONS



PONTONS DU FERRET

BORDEAUX

Pontons du Ferret, c'est notre ode à la beauté sauvage et préservée du bassin d'Arcachon. Un hommage à ce lieu incroyable : de la dune du Pilat jusqu'aux villages pittoresques du Ferret, ainsi qu'à son patrimoine préservé : entre pinasses, ostréiculteurs et cabanes tchanquées.

Une gamme de vins modernes et frais, évocatrice d'un certain art de vivre régional. En IGP Atlantique, en AOP Bordeaux ou en Entre-Deux-Mers, boire une gorgée de nos rosés et blancs, c'est mettre une note d'été, de vacances et de fraîcheur dans sa vie !

DÉGUSTATION

Robe rose pâle brillante. Le nez est ouvert et exprime immédiatement le côté variétal du Merlot : les petits fruits rouges et le bonbon anglais. La bouche est ample et structurée pour un rosé, bien équilibrée entre sucrosité et acidité avec une belle persistance aromatique.



MERLOT



CABERNET
FRANC

Cœnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires de l'Entre Deux Mers. Le sous-sol calcaire et les pentes drainantes permettent au Merlot d'atteindre la maturité idéale pour la fabrication de rosés modernes.

Viticulture et vendanges : Viticulture traditionnelle, ébourgeonnage, effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges de nuit à la fraîche pour éviter l'oxydation et conserver les arômes de fruits frais. Certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

Vinification et élevage : Entrée de la vendange inertée pour protéger de l'oxydation. Pressurage direct. Les fermentations sont lentes et réalisées sous contrôle des températures. Les levures sont sélectionnées pour servir de révélateur des arômes naturels des raisins. Elevage rapide sur lies si besoin pour ajouter un peu de gras au vin. Mise en bouteille rapide pour garder la fraîcheur aromatique après quelques mois en cuves inox.

CERTIFICATIONS



PONTONS DU FERRET

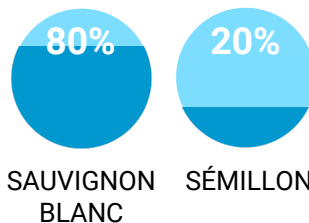
ENTRE-DEUX-MERS

Pontons du Ferret, c'est notre ode à la beauté sauvage et préservée du bassin d'Arcachon. Un hommage à ce lieu incroyable : de la dune du Pilat jusqu'aux villages pittoresques du Ferret, ainsi qu'à son patrimoine préservé : entre pinasses, ostréiculteurs et cabanes tchanquées.

Une gamme de vins modernes et frais, évocatrice d'un certain art de vivre régional. En IGP Atlantique, en AOP Bordeaux ou en Entre-Deux-Mers, boire une gorgée de nos rosés et blancs, c'est mettre une note d'été, de vacances et de fraîcheur dans sa vie !

DÉGUSTATION

Robe jaune éclatante. Au nez, la vivacité typique de l'appellation interpelle, supportée par des arômes d'agrumes intenses (notamment citron vert). Une explosion de fraîcheur en bouche, avec des notes de pamplemousse et de fruits exotiques. Une belle acidité combinée à de la rondeur et une belle force. Un vin idéal pour accompagner un plateau de fruits de mers.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires du Nord l'Entre Deux Mers (proche de la vallée de la Dordogne), au sous sol calcaire. Le climat frais et humide permet au Sauvignon de s'épanouir à merveille sur ce terroir.

Viticulture et vendanges : Suivant notre engagement environnemental, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Vendanges mécaniques, de nuit à la fraîche, afin d'éviter l'oxydation et conserver les arômes de fruits frais.

Vinification et élevage : Les jus sont traités sous gaz inerte afin de les protéger de l'oxydation. Pressurage direct à l'arrivée au chai. Travail sur lies afin d'extraire les arômes les plus fins. Après une fermentation à 14°C durant deux semaines, le vin est élevé sur lies pendant deux mois.

CERTIFICATIONS

