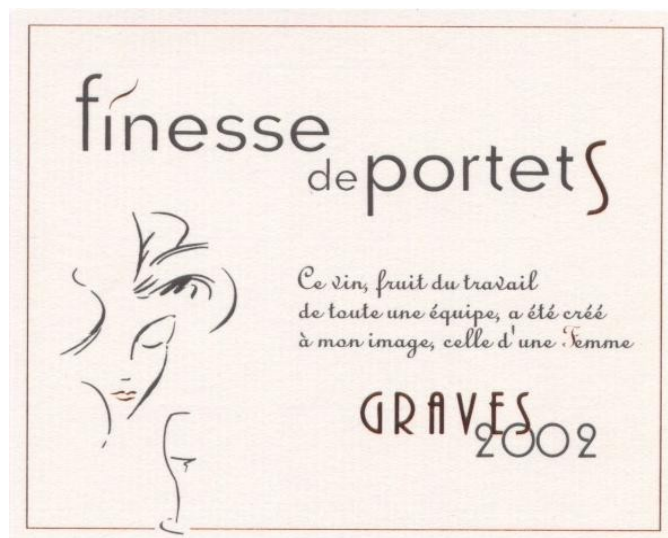


VIN ROUGE



RED WINE

## Finesse de Portets

**f**inesse de Portets, un vin plaisir, très souple, et fortement marqué par les fruits rouges. Un produit façonné par une femme, pour les femmes. Marie-hélène YUNG-THERON, créatrice de vin, représente la dernière née d'une famille, propriétaire du château de Portets depuis trois générations.

C'est aussi la première femme à élaborer les vins du domaine. C'est dans le but d'exprimer au mieux la quintessence de cette sensibilité féminine qu'elle a créé "finesse de Portets".

Un vin féminin, d'abord par son parfum, sa rondeur, sa générosité, son désir de séduire en mettant en avant ses qualités et en les assumant pleinement. Féminin également, car c'est le type de vin que les femmes, amatrices initiées ou non, aiment boire, avec modération pour la légèreté de son fruit.

### Le vignoble

Appellation	Graves Rouge A.O.C.
Commune	PORTETS
Superficie	14 hectares
Terroir	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
Encépagement	75% merlot noir 25% cabernet sauvignon
Age moyen du vignoble	30 ans
Densité de plantation	5000 pieds/ha
Rendement	50 hl/ha

### La vinification

Pré-fermentaire	5 jours
Temps de fermentation	4 à 5 jours
Temps de macération	20 jours
Production	60.000 bouteilles
Elevage	20% en fûts de chêne
Temps de séjour en barriques	12 mois

### Les personnes

Propriétaire	Jean-Pierre THERON
Technique, Production	Marie-Hélène YUNG-THERON
Laboratoire d'œnologie	Christian SOURDES
Œnologue conseil	Christian SOURDES
Commercialisation	G.D., C.H.R., Export & Particuliers
Visite/Dégustation	Sur rendez-vous uniquement

### SCEA THERON-PORTETS

Château de Portets, 33640 PORTETS - FRANCE  
Tél : +33 5.56.67.12.30 - Fax : +33 5.56.67.33.47