

# CHATEAU LIMBOURG BLANC 2018



Superficie du vignoble : 2,32 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Sauvignon blanc 50%

Sémillon 30%

Sauvignon gris 20%

Production annuelle : 6 700 bouteilles

Sol argilo-calcaire à 65% et grave sablonneuse à 35%

Conduite du vignoble : culture raisonnée

Degré moyen : 14°C

Début des vendanges du cépage Sémillon 12/09/18, et le 13/09/2018 pour les Sauvignons et Sauvignons Gris, avec ramassage à la main et tri sélectif fait par les vendangeurs sur le pied de vigne.

Après un débourage de 48h après le ramassage, les moûts sont vinifiés à 40% en barriques neuves, et 60% en barriques de 1 vin.

Bâtonnage sur lies fines durant plusieurs mois.

Fermentation en barrique avec une durée d'élevage de 10 mois.

Grande diversité de fûts (5 tonneliers) privilégiant les barriques bourguignonnes qui respectent au mieux les cépages.

Château Pontac Monplaisir

33140 Villenave d'Omon

[contact@pontac-monplaisir.fr](mailto:contact@pontac-monplaisir.fr)

Tèl 0609288088