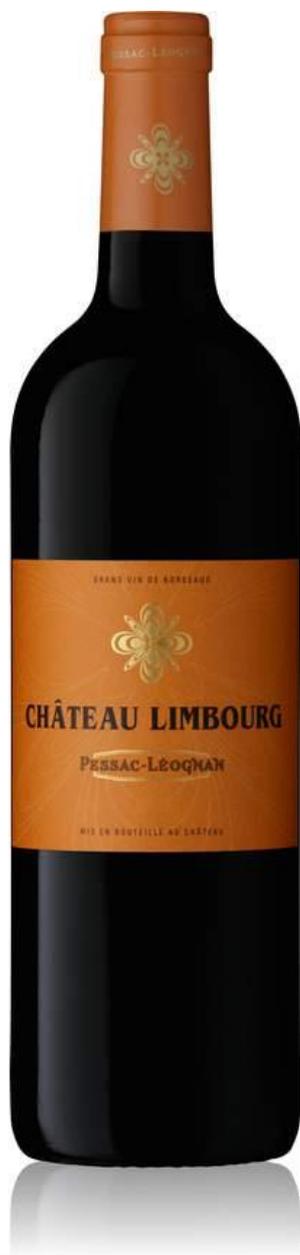


CHATEAU PONTAC MONPLAISIR ROUGE 2018



Superficie du vignoble : 14h

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Merlot 75 %

Cabernet Sauvignon 25 %

Production annuelle : 19 800 bouteilles

Sol argilo-calcaire à 80% et grave sablonneuse à 20%

Conduite du vignoble : culture raisonnée

Degré moyen : 15°C

Début des vendanges du cépage Merlot le 02/10/18, et le 08/10/18 pour le Cabernet Sauvignon, avec ramassage à la main et tri sélectif fait par les vendangeurs sur le pied de vigne.

La vinification se fait en cuve thermo-régulée, 2/3 inox et 1/3 béton, pour maintenir le moût avant fermentation à basse température pour extraire de la couleur. Les températures sont maintenues à 28° degrés durant la fermentation.

Cuvaison d'un mois environ.

Les fermentations malolactiques se sont faites rapidement en cuve, par conséquent, pas de fermentation en barriques sur ce millésime.

Durée d'élevage en fûts : 14 mois, avec 2/5 barriques neuves, 3/5 barriques de 1 vin .

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

Château Pontac Monplaisir
33140 Villenave d'Ornon

contact@pontac-monplaisir.fr

Tèl 0609288088

