

# CHATEAU PONTAC MONPLAISIR BLANC 2019



Superficie du vignoble : 2,32 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Sauvignon blanc 50%

Sémillon 30%

Sauvignon gris 20%

Production annuelle : 14900 bouteilles

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

Conduite du vignoble : culture raisonnée (Label HVE III)

Degré moyen : 14,2°C

Début des vendanges du cépage Sémillon 11/09/2019, et le 04/09/2019 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 débordage de 48h après le ramassage, les moûts sont vinifiés à 75% en barriques neuves, et 25% 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 arômes variétaux des cépages.

Château Pontac Monplaisir

33140 Villenave d'Ornon

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

Tél 06.09.28.80.88