

CUVÉE PM 2017



Superficie du vignoble : 14h

Age moyen du vignoble : 40 ans

Cépages : Merlot 70%

Cabernet Sauvignon 30%

Production annuelle : 3 700 bouteilles

Sol argilo calcaire à 70% et grave sablonneuse à 30%

Conduite du vignoble : culture raisonnée

Degré moyen : 14°C

Début des vendanges du cépage Merlot le 18/09/2014, et le 26/09/2014 pour le Cabernet Sauvignon, avec ramassage à la main et tri fait par les vendangeurs sur le pied de vigne.

L'encuvage et les remontages pré-fermentaires se font à basses températures, à 14° durant 3 jours afin d'en extraire la couleur. S'en suit la fermentation alcoolique, dans des cuves thermo-régulées, et remontages pendant 12 jours.

Le processus de macération s'enclenche, durant 3 semaines, avec maintien des températures (26/28°), puis une macération finale à chaud (32° durant 2 à 3 jours). Tout au long de cette étape, une dégustation quotidienne est réalisée afin de déterminer la date optimale d'écoulage.

Durée de vinification en fûts de chêne neufs 100% français : élevage statique (sans soutirage) durant 17 mois. 100% en barriques neuves.

Grande diversité de fûts (7 tonneliers) privilégiant les barriques qui respectent au mieux les cépages.

Les vins ne sont pas collés ; une filtration lâche est opérée au moment de la mise en bouteille.

Bouchon liège naturel, bouteille 75 cl conique antique.

Château Pontac Monplaisir
33140 Villenave d'Ornon

contact@pontac-monplaisir.fr

Tél 0609288088