

LES PREMICES DE PONTAC ROUGE 2017



Surface du vignoble: 14 ha

Age moyen des vignes: 35 Ans

Cépages: Merlot 65%

Cabernet Sauvignon 35%

Production annuelle: 16000 bouteilles

Terroir :50% argileux et 50% graves sablonneuses

Conduite du vignoble : lutte raisonnée label HVE 3

Degré alcoolique: 14,5 % vol.

Début des vendanges du Merlot le 21/09/17, et le 02/10/17 pour le Cabernet Sauvignon, avec récolte manuelle et tri de la vendange par les vendangeurs au vignoble.

Les vinifications ont lieu en cuves thermo-régulées pour 2/3 en inox 1/3 en béton; pour une extraction de la couleur, nous procédons à une macération pré-fermentaire à basse température. Les fermentations sont maintenues aux alentours de 28° C degrés.

La cuvaison dure environ 1 mois. La fermentation Malo-lactique se déroule en cuve naturellement après écoulage.

L'élevage dure environ 14mois en barriques neuves pour 20% et en barriques de 1 vin pour 80% .

Structure douce avec un bon équilibre dans cet assemblage

Grande diversité des origines des fûts (minimum 5 tonneliers) pour respecter au mieux l'expression des différents cépages.

Chateau Pontac Monplaisir
33140 Villenave d'Ormon

contact@pontac-monplaisir.fr

Phone +33 (0)609288088