

# CHATEAU PONTAC MONPLAISIR BLANC 2020



Superficie du vignoble : 1.40 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Sauvignon blanc 60%

Sémillon 25%

Sauvignon gris 15%

Production annuelle : 8 000 bouteilles

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

Conduite du vignoble : culture raisonnée (HVE 3)

Degré moyen : 15 °C

Début des vendanges du cépage Sémillon 20/08/20, et le 26/08/20 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, à basses températures, fermentation alcoolique en barriques; élevage sur lies fines.

Bâtonnage sur lies fines durant plusieurs mois.

Durée d'élevage d'environ 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 0609288088