

CHATEAU PONTAC MONPLAISIR BLANC 2021



Superficie du vignoble : 1.40 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Sauvignon blanc 65%

Sémillon 25%

Sauvignon gris 10%

Production annuelle : 16 500 bouteilles

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

Conduite du vignoble : culture raisonnée (HVE 3)

Degré moyen : 13.5°C

Début des vendanges du cépage Sémillon 14/09/21, et le 13/09/2021 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 (35% barriques neuves et 5% barriques de 1 vin) ; 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

Tél 0609288088