

CHATEAU PONTAC MONPLAISIR ROUGE 2019



Superficie du vignoble : 14 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Merlot 65 %

Cabernet Sauvignon 35 %

Production annuelle : 70000 bouteilles

Sol argilo-calcaire à 80% et grave sablonneuse à 20%

Conduite du vignoble : culture raisonnée (HVE 3)

Degré moyen : 15 % vol

Début des vendanges du cépage Merlot le 30/09, et le 10/10 pour le Cabernet Sauvignon, avec ramassage à la main et tri sélectif fait par les vendangeurs sur le pied de vigne.

La vinification se fait en cuves thermorégulées, 2/3 inox et 1/3 béton, pour maintenir le moût avant fermentation à basse température pour extraire de la couleur. Les températures sont maintenues à 26° degrés durant la fermentation.

Cuaison d'un mois environ.

Les fermentations malolactiques sont faites rapidement en cuve.

Durée d'élevage en fûts : 14 mois, avec 2/5 barriques neuves, 3/5 barriques de 1 vin .

Grande diversité de fûts (5 tonneliers) privilégiant les barriques qui respectent au mieux les cépages.

Château Pontac Monplaisir

33140 Villenave d'Omon

contact@pontac-monplaisir.fr

Tèl 0609288088