

CHATEAU PONTAC MONPLAISIR ROUGE 2021



Superficie du vignoble : 15.5 ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépages : Merlot 55 %

Cabernet Sauvignon 40 %

Cabernet Franc 5%

Production annuelle : 95 000 bouteilles

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

Conduite du vignoble : culture raisonnée (HVE 3)

Degré moyen : 14 % vol

Début des vendanges du cépage Merlot le 29/09, et le 11/10 pour les cabernets, 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 ; après remontages pré-fermentaires à basses températures, fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées, macération 21 jours, écoulage et fermentation malo-lactique en cuve. Entonnage début décembre.

Durée d'élevage en fûts : 14 mois, avec 55% barriques neuves, 45% 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'Ornon

contact@pontac-monplaisir.fr

Tél 0609288088