

CUVÉE PM 2021

Superficie du vignoble : 15.5h

Age moyen du vignoble : 40 ans

Cépages : Merlot 54%

Cabernet Sauvignon 36%

Cabernet Franc 10%

Production annuelle : 3 000 bouteilles

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

Conduite du vignoble : culture raisonnée

Degré moyen : 14°C

Début des vendanges du cépage Merlot le 29/09/2021, et le 11/10/2021 pour le Cabernet Sauvignon, avec ramassage à la main et tri fait par les vendangeurs sur le pied de vigne.

L'encuvage et les remontages pré-fermentaires se font à basses températures, à 14° durant 3 jours afin d'en extraire la couleur. S'en suit la fermentation alcoolique, dans des cuves thermo-régulées, et remontages pendant 12 jours.

Le processus de macération s'enclenche, durant 3 semaines, avec maintien des températures (26/28°), puis une macération finale à chaud (32° durant 2 à 3 jours). Tout au long de cette étape, une dégustation quotidienne est réalisée afin de déterminer la date optimale d'écoulage.

Durée de vinification en fûts de chêne (100% français) ; élevage statique (sans soutirage) durant 17 mois. 90% en barriques neuves et 10% en barriques de 1 vin.

Grande diversité de fûts (7 tonneliers) privilégiant les barriques qui respectent au mieux les cépages.

Les vins ne sont pas collés ; une filtration lâche est opérée au moment de la mise en bouteille.

Bouchon liège naturel, bouteille 75 cl conique antique.



Château Pontac Monplaisir
33140 Villenave d'Ornon

contact@pontac-monplaisir.fr

Tél 0609288088

