

PREMICES ROUGE 2019



Surface du vignoble: 14 ha

Age moyen des vignes: 35 Ans

Cépages: Merlot 33%

Cabernet Sauvignon 66%

Production annuelle: 16000 bouteilles

Terroir :50% argileux et 50% graves sablonneuses

Conduite du vignoble : lutte raisonnée label HVE 3

Degré alcoolique: 14,7 % vol.

Début des vendanges du Merlot le 30/09/19, et le 10/10/19 pour le Cabernet Sauvignon, avec récolte manuelle et tri de la vendange par les vendangeurs au vignoble.

Les vinifications ont lieu en cuves thermo-régulées pour 2/3 en inox 1/3 en béton ; pour une extraction de la couleur, nous procédons à une macération pré-fermentaire à basse température. Les fermentations sont maintenues aux alentours de 26° C degrés.

La cuvaison dure environ 1 mois. La fermentation Malo-lactique se déroule en cuve naturellement après écoulage.

L'élevage dure environ 14 mois en barriques de 2 vins pour 100 %.

Structure douce avec un bon équilibre dans cet assemblage

Grande diversité des origines des fûts (minimum 5 tonneliers) pour respecter au mieux l'expression des différents cépages.

Chateau Pontac Monplaisir
33140 Villenave d'Ornon

contact@pontac-monplaisir.fr

Phone +33 (0)609288088