



Château Pontac Monplaisir 2012

Pessac-Léognan –Blanc



« Grâce aux efforts de nos vignerons, pour maintenir un niveau d'excellence, nos vins font de notre exploitation une référence incontournable dans le secteur. Notre volonté: performance et qualité en apportant notre savoir et nos connaissances à la culture de notre bien le plus précieux, nos vignobles. »

Jean MAUFRAS

Les vendanges sont manuelles avec un tri sélectif effectué directement sur le pied de vigne. La vinification est réalisée dans un premier temps en cuve thermo-régulées. Après le débordage, les moûts sont vinifiés pour une partie en barriques neuves, et en barriques d'un vin pour l'autre. Un bâtonnage sur lies est effectué durant plusieurs mois et l'élevage en fûts dure en moyenne 10 mois.

Bordeaux Tradition

Ce 2012 est ample avec au nez des notes toastées et fumées. Au palais des arômes d'orange dominant. Ce vin animera à merveille un apéritif.

Pourquoi acheter ce vin?

- Les voisins du château ne sont autres que les Châteaux Carbonnieux et Couhins
- Très belle marque
- L'année 2012 a été très bonne pour les vins blancs secs

Fiche Technique

Propriétaire: Jean MAUFRAS

Oenologue: Athanase FAKORELIS

Surface: 5 ha

Rendements: 45hl/ha

Age moyen du vignoble: 25 ans

Sols: Argilo-calcaire et graveleux sablonneux

Cépages: 40% sauvignon blanc 10% sauvignon gris, 50% semillon

Critère qualité : une partie des vins est élevé dans des barriques bourguignonnes, batonnage

Temps de garde: 6 ans

Température: 14°C

Accords mets et vins: Huîtres et fruits de mer, verrines à base de saumon etc.

Site web: www.pontac-monplaisir.fr

18 rue Edouard Faure
33 083 Bordeaux Cedex

T+33 5 56 69 25 30 F+ 33 5 56 69 25 31

www.bordeaux-tradition.com – www.pro.bordeaux-tradition.com
contact@bordeaux-tradition.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé