



CHÂTEAU PONZAC

Cuvée CHÂTEAU PONZAC

Terroir :	Assemblage de terroirs du causse / plateau argilo-calcaire
Cépage :	100% Malbec
Mode de conduite :	Enherbement total et désherbage mécanique sous le cavaillon
Travaux en vert :	Dédoublage des bourgeons, effeuillage, vendange en vert (éclaircissage)
Rendement :	45 hectolitres par hectare (1,5 bouteille par pied)
Vendange :	Vendange mécanique
Vinification :	Grâce à 21 jours de macération à des températures maîtrisées (28°C) ce terroir a la spécificité de donner au Malbec une concentration plus généreuse. Complexité aromatique et tannins fondus en font un beau Cahors
Elevage :	cuve béton, cuve inox et barrique en chêne
Mise en bouteille :	Durant le mois de juin
Potentiel de garde et gastronomie :	Apprécié par les amateurs de vins comme des dégustateurs occasionnels, c'est un vin racé qui peut se consommer jeune mais gagner en maturité jusqu'à 8 ans de vieillissement en cave.

Domaine en conversion Bio



VIRGINIE & MATTHIEU MOLINIÉ - VIGNERONS A CARNAC-ROUFFIAC

Tél./Fax 05 65 31 99 48 - Mobile 06 07 86 49 43 - E-mail contact@chateau-ponzac.fr

