



CHÂTEAU PONZAC

Cuvée MAINTENANT OU JAMAIS !

Terroir :	Calcaire marneux assemblage de terroirs du causse
Cépage :	95% Malbec 5% Merlot
Mode de conduite :	Enherbement un rang sur deux, le second étant travaillé
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 :	12 à 15 jours de fermentation à 22°C afin de préserver la fraîcheur et le croquant de ses fruits frais qui fait la particularité de ce terroir
Elevage :	En cuve Inox de 8 à 10 mois
Mise en bouteille :	Durant le mois de juin
Potentiel de garde et gastronomie :	Vin de plaisir et convivial, il accompagnera vos instants de partage et s'adapte facilement à tous les mets. Son potentiel fruité se conservera 3/4 ans, mais buvez-le jeune de préférence

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