



# CHÂTEAU PONZAC

## Cuvée CHÂTEAU PONZAC

|  |  |
|--|--|
| <b>Terroir :</b>                           | Assemblage de terroirs du causse / plateau argilo-calcaire   |
| <b>Cépage :</b>                            | 100% Malbec  |
| <b>Mode de conduite :</b>                  | Enherbement total et désherbage mécanique sous le cavaillon  |
| <b>Travaux en vert :</b>                   | Dédoublage des bourgeons, effeuillage, vendange en vert (éclaircissage)  |
| <b>Rendement :</b>                         | 45 hectolitres par hectare (1,5 bouteille par pied)  |
| <b>Vendange :</b>                          | Vendange mécanique   |
| <b>Vinification :</b>                      | 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 |
| <b>Elevage :</b>                           | cuve béton, cuve inox et barrique en chêne   |
| <b>Mise en bouteille :</b>                 | Durant le mois de juin   |
| <b>Potentiel de garde et gastronomie :</b> | 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](mailto:contact@chateau-ponzac.fr)

