



Château Pontac Monplaisir
2004
Pessac - Léognan
Blanc

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|--|
| Région : | Bordeaux |
| Appellation : | Pessac-Léognan |
| Encépagement : | 55 % Sauvignon, 45 % Sémillon |
| Age moyen des vignes : | 30 ans |
| Sous-sol : | Argilo – calcaro - graveleux |
| Situation : | En plateau |
| Production moyenne : | 23000 bouteilles |
| Vendanges : | Manuelles, par tries sélectives |
| Rendement moyen : | 50hl / ha |
| Vinification : | Fermentation en barriques dont 1/3 neuves |
| Elevage : | 10 mois en barriques (1/3 fûts neufs – 2/3 en fûts de 1 et 2 vins) |
| Vinificateur : | Alain Maufras |
| Propriétaire : | Jean Maufras |

Analyse

| | |
|-------------------|--|
| Visuel : | Or pâle à reflets verts. |
| Olfactif : | Le nez est marqué par des senteurs de poires, d'agrumes, de banane séchée. Il gagne en complexité à l'aération, des notes légèrement torréfiées se mêlent de fragrances plus subtiles de fleurs. (Violette, Iris) |
| Gustatif : | L'attaque est savoureuse. La bouche est d'emblée très harmonieuse et présente une structure acidulée tapissante et bien équilibrée. L'élevage est moderne mais judicieusement dosé. La finale est fraîche, légèrement mentholée. |
| Global : | Ce vin harmonieux, bien construit sur la base d'une vendange mûre fut pour notre comité de sélection un Coup de Cœur. L'exemple que nous cherchions sur l'appellation. |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|---|
| Apogée : | 2006 - 2014 |
| Prix estimé à ce jour : | 18.60 € TTC – Tarif Club : 16.40 € TTC |
| Accords mets - vin : | Gratin de queue d'écrevisse, St Pierre au gingembre |
| Service : | 11 – 12 °C à carafes si vous le souhaitez |