



*Château Pontac Monplaisir*  
*2003*  
*Pessac - Léognan*  
*rouge*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Pessac-Léognan
<b>Encépagement :</b>	65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo – calcaro - graveleux
<b>Situation :</b>	En plateau vers le sud
<b>Production moyenne :</b>	60000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries à la vigne
<b>Rendement moyen :</b>	42 hl / ha
<b>Vinification :</b>	32 jours de macération puis fermentation malolactique en fûts (1/3 fûts neufs)
<b>Elevage :</b>	16 mois élevage en fût (1/3 fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Alain Maufras
<b>Propriétaire :</b>	Famille Maufras

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe grenat pourpre – pruneaux avec des traces d'évolution en corolle.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs de prunes en confiture, mêlées de notes torréfiées de café, praline – chocolat. Il gagne en subtilité à l'aération, apparaissent alors des fragrances florales, du menthol. L'ensemble est complexe et agréable.
<b>Gustatif :</b>	En attaque, le vin est très savoureux, riche et ample. La bouche est à la fois vineuse, structurée, épicée, fraîche. Des saveurs gourmandes de pruneaux se marient de traces de chocolat, poivre noir, feuille de menthe. La finale est persistante et les tanins serrés.
<b>Global :</b>	Un vin remarquable, prometteur et déjà extraordinairement prêt. Décidemment ce Château créa la surprise lors de la sélection.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	18.60 € TTC – <b>Tarif Club : 16.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte de bœuf sauce marchand de vin
<b>Service :</b>	A carafes de préférence 30 mn avant de servir à 17 – 18 °C