

# Lamothe Pontac

MILLESIME 2015

## CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2015 est une synergie de deux millésimes exceptionnels, le 2005 et le 2010. La nature nous a offert des conditions climatiques optimales tout au long du cycle de la vigne, qui nous ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble de nos parcelles. Ce millésime donne des vins d'une grande richesse aromatique, avec une trame tannique.



## PRESENTATION DU VIN

La cuvée Lamothe Pontac est un assemblage à part égale de Merlot et de Cabernet Sauvignon, produit à partir d'une sélection de parcelles des plus jeunes vignes des Vignobles Poitevin. C'est un vin au nez très aromatique, sur une expression pure du « fruit ». En bouche, les fruits sont mis en valeur par une belle fraîcheur et une acidité moyenne. Fidèle au style des vins du Médoc, Lamothe Pontac est élevé en barriques de chêne, mais sans utilisation de bois neuf pour que les arômes du raisin prévalent. Tendre et gouleyant, ce vin assez peu tannique au style assez « féminin », exhale des notes de petits fruits rouges et s'apprécie dans sa jeunesse.

# Lamothe Pontac

## MODE DE CULTURE

**Taille** : Guyot double

**Culture** : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

**Effeillage** : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

**Traitements** : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

**Rendement** : 47 Hl/Ha



## VINIFICATION

**Vendanges** : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

**Pressurage** : Pressoir vertical

**Fermentation** : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

**Élevage** : 9 mois de barriques

**Mise en bouteille** : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

**Bouchon** : Liège naturel

## NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2015 de Lamothe Pontac présente une belle robe rubis brillante, assez sombre. Le nez très expressif sur les fruits mûrs dévoile également des arômes toastés de café et de légères notes mentholées.

En bouche, la texture est très agréable avec de jolis arômes de cassis et de groseille. Les tannins sont veloutés et l'acidité est équilibrée. De l'élégance, de l'originalité et une sensation agréable en bouche, pas de doute on est à Bordeaux !

## ACCORDS METS & VINS

La cuvée Lamothe Pontac est un vin du Médoc fruité, très aromatique et tout en fraîcheur. Il sera le parfait compagnon pour un magret de canard, ou un « agneau de sept heures », mais sa typicité moins tannique lui permettra d'être apprécié avec des plats plus légers, comme les asperges, le barbecue de viandes blanches et les salades composées. Pour le fromage, on l'appréciera par exemple avec le Comté, le Chaource ou Le Pont-l'Evêque.



**TERROIR**

12 HA  
GRAVES  
SOUS-SOLS  
ARGILEUX



**CEPAGES**

50% MERLOT  
50% CABERNET  
SAUVIGNON



**GARDE**

5 à 10 ans



**ALCOOL**

12.5% par vol.



**SERVICE**

17°