

Lamothe Pontac

MILLESIME 2017

CARNET DE BORD DU MILLESIME

2017 a été un millésime compliqué à mener jusqu'au bout mais il fait partie des plus intéressants à vinifier. C'était un challenge qui a nécessité beaucoup d'attention mais qui ne déçoit pas au vu du résultat.

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.

NOTES ET RECOMPENSES



Médaille d'or au Challenge international du vin 2019

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 : 52 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 2017 de la Cuvée Lamothe Pontac dévoile une robe rouge pourpre. C'est très féminin dans son approche avec une belle finesse. Les fruits rouges dominent et donnent une fraîcheur très agréable. C'est un vin plaisir qui peut se déguster dès maintenant.

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 7 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

17°