



CHATEAU GRAND - PONTET

Saint Emilion Grand Cru Classé

2001

SUPERFICIE : 14 ha

SOLS : Argilo-calcaire, sous-sol argileux et sables anciens.

DENSITE DE PLANTATION : 5555 Pieds par hectare.

ENCEPAGEMENT : Merlot 75%
Cabernet franc 15 %
Cabernet Sauvignon 10 %

AGE MOYEN : 38 Ans

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 13Ha40

RENDEMENT : 30 Hl/Ha

PRATIQUES CULTURALES :

Sols enherbés sur 1 fonds et travaillés sur l'autre fonds.

Labours traditionnels.

Vendanges vertes raisonnées au pied et non à l'hectare.

Vendanges manuelles avec tri des raisins sur parcelle et sur table de tri au chai.

COMMENTAIRES SUR LES VENDANGES :

Dates des vendanges du 2 au 10 octobre

Sélection parcellaire.

Faible extraction à température modérée

Cuvaison de 30 à 35 jours

Fermentation malolactique 90% fûts neufs 10% fûts d'un vin

PRODUCTION : 1^{ER} vin 285 hl soit 38000 Blles

ASSEMBLAGE DU 1^{ER} VIN : Merlot 75%
Cabernet franc 25%

PROPRIETAIRE : Famille Pourquet – Bécot

GERANTE : Sylvie Pourquet-Bécot

RESPONSABLE TECHNIQUE : Pascal Lucin

OENOLOGUE : Michel Rolland

Tél : 05 57 74 46 88 Port : 06 10 28 00 55 Fax 05 57 74 45 31
E mail : chateau.grand-pontet@wanadoo.fr – site : chateaugrandpontet.com