



CHATEAU GRAND - PONTET

Saint Emilion Grand Cru Classé

2002

SUPERFICIE : 14 ha

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

DENSITE DE PLANTATION : 5555 Pieds par hectare.

<u>ENCEPAGEMENT</u> : Merlot	75%
Cabernet franc	15 %
Cabernet Sauvignon	10 %

AGE MOYEN : 38 Ans

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 13Ha40

RENDEMENT : 27 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 9 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 365 hl soit 48600 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