



# CHATEAU GRAND - PONTET

Saint Emilion Grand Cru Classé

2003

**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** : 34 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 12 au 24 septembre

Sélection parcellaire.

Faible extraction à température modérée

Cuvaison de 30 à 35 jours

Fermentation malolactique 75% fûts neufs 25% fûts d'un vin

**PRODUCTION** : 1<sup>ER</sup> vin 433 hl soit 57700 Blles

**ASSEMBLAGE DU 1<sup>ER</sup> VIN** :

Merlot	70%
Cabernet franc	15%
Cabernet sauvignon	15 %

**PROPRIETAIRE** : Famille Pourquet – Bécot

**GERANTE** : Sylvie Pourquet-Bécot

**RESPONSABLE TECHNIQUE** : Pascal Lucin

**OENOLOGUE** : Michel Rolland