



# CHATEAU GRAND - PONTET

Saint Emilion Grand Cru Classé

2004

**SUPERFICIE** : 14 ha

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

**DENSITE DE PLANTATION** : 5500 Pieds par hectare.

**ENCEPAGEMENT** : Merlot 70%  
Cabernet franc et sauvignon 30%

**AGE MOYEN** : 38 Ans

**SUPERFICIE EN PRODUCTION** : 13Ha40

**RENDEMENT** : 48 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.  
Mise en place de traitements bio

## **COMMENTAIRES SUR LES VENDANGES** :

Dates des vendanges de 4 au 8 octobre pour les merlots  
Le 15 et 16 octobre pour les cabernets  
Faible extraction à température modérée  
Cuvaison de 30 à 35 jours  
Fermentation malolactique 60% fûts neufs 18% fûts d'un vin 22% fûts de 2 vins

**PRODUCTION** : 1<sup>ER</sup> vin 350 hl soit 46000 Blles

**ASSEMBLAGE DU 1<sup>ER</sup> VIN** : Merlot 70%  
Cabernet franc 30%

**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