



DAUPHIN DE GRAND PONTET

St Emilion Grand Cru

2010

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 14 ha

SOLS : Sols superficiels sur socle calcaire, argilo-calcaire, argilo-sableux.

DENSITE DE PLANTATION : 5 500 Pieds par hectare
Nouvelles plantations à 8 000 Pieds par hectare

ENCEPAGEMENT : Merlot 70 %
Cabernet franc et sauvignon 30 %

AGE MOYEN : 38 Ans

RENDEMENT : 40 Hl/Ha

PRATIQUES CULTURALES :

Sols enherbés.

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 4 au 20 Octobre 2010.

Faible extraction à température modérée.

Cuvasion de 35 jours.

Fermentation malolactique en cuves et en fûts neufs.

Elevage 70 % fûts neufs - 15 % fûts d'un vin - 15% cuve.

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot 50 %
Cabernet franc 50 %

Au moment de l'assemblage définitif, nous avons sélectionné certains lots pour produire le Dauphin de Grand Pontet

PROPRIETAIRE : Famille Pourquet – Bécot

GERANTE : Sylvie Pourquet-Bécot

RESPONSABLE TECHNIQUE : Pascal Lucin

OENOLOGUE : J.Philippe FORT du cabinet Rolland