

# CHÂTEAU PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## 2007

---

Après un mois d'avril particulièrement chaud et sec, la pluie et le froid se sont installés pendant 4 mois. Ce temps a entraîné une floraison longue et a été très favorable aux maladies de la vigne. Notre mode de culture nous a sûrement plus exposés que d'autres au mildiou.

Il a fallu réagir et couper les grappes atteintes et celles qui n'avaient pas changé de couleur à la fin août.

Heureusement, le beau temps s'est installé en septembre et permit une bonne maturation.

## Dégustation

---

Robe très profonde.

Nez explosif de fruits noirs et rouges mais aussi belle minéralité que l'on retrouve dans tous les millésimes récents de Pontet-Canet.

En bouche, l'attaque pleine laisse la place à une évolution toute en finesse et en subtilité en conservant la puissance tannique caractéristique du cru. La longueur est impressionnante et les sensations tactiles en bouche persistent très longtemps. Les tanins ne sont plus en velours mais en dentelle.

C'est un très beau vin qui montre une fois de plus la grande classe du terroir de Pontet-Canet.

## Chiffres

---

Vendanges : du 1<sup>er</sup> au 13 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot

4 % Cabernet Franc - 1 % Petit Verdot

Degré : 13°