

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 rubis aux reflets tuilés, d'une élégance patinée. Le nez dévoile un registre floral et fumé, enrichi de groseille, de cèdre et de chocolat. En bouche, la texture, soyeuse et poudrée, repose sur des tanins fondus et délicats. La finale, précise et subtilement épicée, prolonge l'élan avec grâce et discrétion.

CHIFFRES

Vendanges : du 1^{er} au 13 octobre

Assemblage : 70 % Cabernet Sauvignon – 25 % Merlot
4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13°

