

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2008

Après une saison culturale 2007 difficile, nous rêvions d'un peu plus de sérénité. Mais la nature en a décidé autrement en nous apportant quatre mois pluvieux et un déficit d'ensoleillement pendant l'été. Heureusement, une partie du mois de septembre fut particulièrement chaud et sec.

Grâce à l'utilisation de produits naturels et de plantes, nous avons pu contenir la pression des maladies mais aussi gagner en précision. Dans notre viticulture respectueuse, le pied de vigne est accompagné dans son développement avec douceur et harmonie.

Enfin, pour la première fois depuis plus de 40 ans, on a de nouveau entendu le pas des chevaux de trait pour une expérience destinée à supprimer le compactage des sols.

DÉGUSTATION

Robe rouge carmin éclatante et profonde. Le nez, vibrant et généreux, s'ouvre sur les fruits rouges et noirs sauvages — fraise des bois, myrtille — relevés d'eucalyptus et d'herbes aromatiques. Une fine touche fumée vient enrichir ce bouquet. En bouche, la texture ample, puissante, juteuse et saline s'exprime sur des tanins crémeux et enrobés. La finale, longue et équilibrée, unit densité et fraîcheur dans une expression vibrante et persistante.

CHIFFRES

Vendanges : du 1^{er} au 17 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot
4 % Cabernet Franc – 1 % Petit Verdot

Degré : 13°

