

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2015

Le millésime 2015 a commencé par un hiver pluvieux et un mois de mai assez humide.

La floraison, débutée lentement par manque de chaleur, s'est brutalement accélérée en profitant d'un retour soudain du soleil.

Le changement de temps s'est poursuivi par une chaleur constante et une sécheresse inhabituelles pour la région pendant deux mois.

Comme une bénédiction du ciel, quelques petites pluies sont arrivées à la mi-août.

Ensuite, le beau temps chaud et sec a repris la situation en main.

Malgré des cumuls de pluie importants à la mi-septembre, l'état sanitaire est resté incroyablement bon car les peaux, rendues épaisses par la chaleur de l'été et nos pratiques culturales, ont parfaitement résisté.

DÉGUSTATION

Robe grenat sombre et profonde. Le nez, fleuri et aérien, associe fraise écrasée, cassis et graphite à un souffle mentholé. L'aromatique, intense et précise, capte d'emblée l'attention. En bouche, la texture ample et soyeuse enveloppe des tanins parfaitement fondus. Un vin sur le fruit, avec plein de gourmandise. La finale, longue et juteuse, confirme l'équilibre et l'harmonie de ce millésime rayonnant.

CHIFFRES

Vendanges : du 18 septembre au 3 octobre

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

Degré : 13,5°

