

CHÂTEAU
PONTET-CANET
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2019

Après un hiver plutôt doux, les premières feuilles de vigne ont fait leur apparition dès le début du mois d'avril. Malgré un mois de mai marqué par un épisode polaire très inhabituel qui a freiné la croissance des rameaux durant quelques jours, la floraison s'est ensuite déroulée très rapidement et de manière homogène.

Puis l'été s'est installé, les premières baies se sont parées de couleur dès le 23 juillet et les quelques averses, tant attendues, ont permis un basculement rapide de la véraison à la fin du mois en très peu de temps.

Les vendanges se sont donc profilées sous les meilleurs auspices avec des raisins au croquant généreux.

Dès le 23 septembre, sous un franc soleil, le Merlot a pu être récolté puis le Cabernet Franc à son tour. Les tout derniers jours du mois de septembre ont signé la "vraie" vendange médocaine avec l'arrivée des premières cagettes de Cabernet Sauvignon.

Le 10 octobre à midi, après la récolte du Petit Verdot, les sécateurs ont cessé de s'activer et le calme est revenu dans les vignes.

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets pourpres. Le nez, vif et expressif, associe fraise, cassis et cèdre, relevés d'une touche fumée et mentholée. La complexité aromatique se déploie avec fraîcheur et intensité. Bouche ample et veloutée, aux tanins élégants. La finale longue persiste sur un élan fruité, harmonieux et d'un grand équilibre.

CHIFFRES

Vendanges : du 23 septembre au 10 octobre

Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot

3 % Cabernet Franc – 2 % Petit Verdot

Degré : 13,5°

