

CHÂTEAU CLOS MOULIN PONTET 2012

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Après avoir travaillé plusieurs années dans une cave coopérative, Éric Meynaud, fils d'un vigneron établi dans la région de production de l'appellation Côtes de Duras, a décidé de reprendre une partie des vignobles de son père. Il a choisi de quitter la cave coopérative de Landerrouat afin de pouvoir créer ses propres vins. Le premier millésime de 1998, qui avait permis de produire 450 hectolitres, fut récompensé par une médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris en 1999. Chaque année, le vigneron augmente la taille de son domaine qui comprend aujourd'hui plus de 95 hectares, pour une production atteignant pratiquement 45 000 hectolitres au titre de l'appellation Bordeaux et de l'appellation Bordeaux Supérieur. Par ailleurs, le Château Clos Moulin Pontet produit 900 hectolitres de Bordeaux blanc. Ce domaine propose une véritable approche qualitative et vise une progression en matière de connaissance du terroir mais également en termes de processus de vinification en vue de produire des vins d'excellente qualité. C'est une des raisons pour lesquelles, dès le premier millésime de 1998, le Château a été récompensé lors de Concours nationaux (Paris et Bordeaux) mais également lors de concours internationaux tel que l'International Wine Challenge.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Assemblage du vin : 52 % Merlot ; 28 % Cabernet Sauvignon ; 20 % Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire

Méthode vinification : Macération à froid (3-4 jours) et fermentation durant 5 semaines environ en fonction de la qualité et des dégustations régulières.

Commentaires de dégustation

Le Château Clos Moulin Pontet 2012 offre une couleur soutenue, profonde avec des reflets pourpres. Au nez le vin est riche, concentré, et complexe avec des arômes de fruits noirs, toastés, grillés et fondus. En bouche ce millésime nous offre une rondeur harmonieuse avec des tanins agréables.

Accord mets et vin : Se marie avec un canard à l'orange ou un clafoutis de cerises.

Température de service : Entre 16 et 18°C.

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

Récompense

Médaille d'Argent, Concours de Macon 2013

