

Château Ponzac

Francia - Cahors - Carnac-Rouffiac



CHATEAU PONZAC CAHORS

100% Malbec

Zona di produzione: Carnac-Rouffiac

Terreno: mix di terroir del Causse con plateau argilloso-calcareo

Vendemmia: meccanica

Vinificazione: 21 giorni di macerazione a temperatura controllata (28°C), per donare al Malbec la giusta concentrazione

Affinamento: in cemento, acciaio e legno di rovere. Imbottigliamento finale nel mese di giugno

Colore: leggermente violaceo specifico del Malbec

Profumo: molto complesso, naso soave sul frutto e un tocco di spezie dolci, equilibrato

Sapore: rotondo e sincero con tannini sciolti e note pepate e di mora

Grado Alcolico: 14% vol



Proprietà / Fondatori Matthieu & Virginie Molinié

Inizio Attività 2000

Vitivinicultura Biologica

Ettari 22

Bottiglie prodotte 80.000

Da un lato Matthieu, pronipote di un viticoltore, erede di una famiglia di viticoltori fin dal 18° secolo, che decide giovanissimo di dedicarsi alla vite e al vino riorganizzando la proprietà familiare cercando sempre le diversità dei singoli terroir. Dall'altro Virginie, pronipote di un viticoltore, nata vicino a Saint-Emilion nel bordolese che ha dedicato tutte le sue energie al vino! L'unione sia personale che professionale tra i due ha fatto rinascere Château Ponzac nella terra dove il Malbec è nato. La proprietà conta anche vigne piantate a chenin ed a viognier ma è il malbec il vitigno che più rappresenta questo piccolo produttore, perfetta icona del Cahors.