Château Ponzac

Francia - Cahors - Carnac-Rouffiac

MAINTENANT OU JAMAIS CAHORS

95% Malbec, 5% Merlot

Zona di produzione: Carnac-Rouffiac
Terreno: miscela calcarea marnosa di terroir caussesi
Vendemmia: meccanica
Vinificazione: da 12 a 15 giorni di fermentazione a 22°C per preservare la freschezza e la croccantezza del frutto
Affinamento: in acciaio per 8/10 mesi e imbottigliamento finale nel mese di giugno
Colore: rosso puro
Profumo: frutti rossi in confettura
Sapore: note fresche di ribes nero che terminano con una leggera sensazione di violetta
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 famigliare 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.