



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

LE BLANC DU CHÂTEAU DE PONCIÉ



Appellation Beaujolais-Villages Contrôlée
100% CHARDONNAY

Dès 1904, nous trouvons des blancs au Château de Poncié. Puis de nouveau en 2012, des Chardonnay sont plantés au pied de la colline de Montgenas, orientée nord-est. Une exposition idéale pour obtenir un bel équilibre.

Les sols sont profonds et sableux. Une dégradation des granits roses situés au-dessus de la colline et le phénomène d'érosion ont provoqué une accumulation d'argiles fines.

Millésime 2020



*L'année 2020 fût un millésime solaire.
Le printemps et l'été ont été très chauds,
menant à des vendanges précoces le 15 août.
Des raisins à pleine maturité.*

CÉPAGE

100 % Chardonnay

CULTURE DE LA VIGNE

L'enherbement a été choisi pour cette parcelle d'un seul tenant en bas de côteau. Le travail du sol est enrichi avec un compost maison.

VENDANGES

Principalement manuelles en petites caisses de 13 kilos.
Le tri manuel et soigné de chaque grappe est fait sur table.

VINIFICATION

Pressurage direct après un passage au froid. Pas d'ajout de soufre pendant la vinification.
Vinification classique en cuve inox sur lies fines à faible température d'environ 17°C.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines en fûts de chêne patinés de 3 à 4 vins durant 7 à 8 mois pour conserver sa fraîcheur, pour un caractère « Bourguignon », élégant et raffiné.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Belle robe or pâle

Bouquet : Nez très ouvert sur les fruits à chair jaune (pêche) et sur les fleurs blanches (acacia), dont une touche toastée de pain grillé.

Bouche : Élégante et fraîche aux notes salines, avec des arômes d'abricot et de beurre frais.

ACCORDS METS & VINS

Côte de veau en sauce avec une crème aux champignons, noix de Saint-Jacques fraîches et rôties au beurre salé, tartare de thon rouge frais aux oignons rouges et à la coriandre, huîtres, chair de tourteau et céleri boule en julienne, caviar.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Dégustez cette cuvée entre 10°C à 12°C. Carafage possible.

POTENTIEL DE GARDE

Sur le fruit durant les 3 premières années, et continue sur une évolution favorable de 4 à 5 ans dépendant des conditions de stockage.

