

Fiche Technique



CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Jonathan Choukroun Chicheportiche : 88-89
VERT DE VIN (14.75)

Lin LIU : 89-90
BORDEAUX MANIAC

Xavier LACOMBES : 92
XL VINS

Georgie HINDLE : 92
DECANTER

Lisa PERROTTI-BROWN : 87-89
THE INDEPENDANT

Jane ANSON : 85
BORDEAUX INSIDE

Markus DEL MONEGO : 90
TASTETAINMENT

James SUCKLING : 88-89

Chris KISSAC : 86-88
THE WINE DOCTOR

Domaine TEREYGEOL

33180 St Seurin de Cadourne

chateau@pontoisecabarrus.com

www.pontoise-cabarrus.com



Château Pontoise Cabarrus 2022

Le **Château Pontoise Cabarrus** est un Cru Bourgeois Supérieur situé à Saint-Seurin-de-Cadourne en appellation Haut-Médoc.

Son origine remonte au XVIIIème siècle, époque où les crus de Saint Seurin ont été classés parmi les 1^{ers} crus du médoc.

Après avoir appartenu au Baron de Brane et aux Cabarrus, il est la propriété de la **famille Tereygeol** depuis 1959.

Le domaine est constitué de **27 ha de vignes** plantées uniquement sur des **graves** du quaternaire qui s'étendent le long de l'estuaire de la Gironde et à la limite géographique de la commune de Saint-Estèphe.

Il est le premier des vins de la propriété, viennent ensuite Côté Pontoise et Château Hauts de Plaisance.

La **moyenne d'âge du vignoble** est de 40 ans, les parcelles les plus anciennes datent de 1956.

La **densité de plantation** est de 6600 à 10000 pieds à l'hectare.

La propriété est depuis 2018 certifiée **HVE** – Haute Valeur Environnementale.

Château Pontoise Cabarrus 2022 est exclusivement composé de vieilles vignes de 25 à 50 ans et représente cette année 30% de la production.

Seules les meilleures parcelles et les meilleures cuves font partie de cette sélection.

Encépagement :

- 64% cabernet sauvignon
- 36% merlot

Les **vendanges** ont eu lieu à partir du 13 septembre pour les merlots et du 22 septembre pour les cabernets sauvignons.

- rendements : 14 hl/ha
- Tri sélectif des baies par égreneur vertical (cube) et sur table vibrante
- séparation des saignés
- sulfitage et inertage immédiat au co2

Vinification traditionnelle en cuves inox et béton revêtu, thermorégulées.

Les parcelles de vigne sont vinifiées séparément la plupart du temps sauf dans le cas de similitudes importantes en matière de cépages, bien sur, mais aussi de sols, d'exposition, de porte-greffes...

- cuvaison entre 21 et 28 jours
- température de fermentation alcoolique entre 24° et 28°
- extraction raisonnée d'un volume de vin remonté par jour

Assemblage réalisé en février 2023 avec Eric Boissenot, œnologue.

Elevage d'un an avec une proportion de 33% de barriques neuves, 33% de barriques d'un vin et 33% de barriques de deux vins en chêne français.

Production envisagée : environ 27 000 bouteilles.

Degré approximatif : 14.5°

La Propriété est certifiée **Haute Valeur Environnementale « HVE »** depuis 2018