



## Lamothe Pontac



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Médoc | Bordeaux



### Cépages

Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)



### Producteur

Famille Poitevin à Jau-Dignac-et-Loirac (33590)



### Commentaire

Initiée dans les années 1950 par René Poitevin, en parallèle de la boulangerie et d'autres activités agricoles, cette petite propriété familiale de 2 hectares en AOC Médoc s'est développée progressivement. Comme son père, Georges prît le relais de l'exploitation et cultivait les vignes avec passion, puis confiait sa vendange à la cave coopérative locale. Aidé de son épouse Natacha, de sa petite équipe de vignerons impliqués, et de son œnologue Antoine Medeville, il s'applique à gagner une notoriété au niveau national et international grâce à un suivi, une régularité dans le travail et une qualité irréprochable. Fidèle au style des vins du Médoc, Lamothe Pontac est élevé en barriques de chêne, mais sans utilisation de bois neuf pour que les arômes du raisin prévalent.



### Dégustation

Tendre et gouleyant, ce vin assez peu tannique au style assez « féminin », exhale des notes de petits fruits rouges et s'apprécie dans sa jeunesse. La cuvée Lamothe Pontac est un vin du Médoc fruité, très aromatique et tout en fraîcheur. Il sera le parfait compagnon pour un magret de canard, ou un « agneau de sept heures », mais sa typicité moins tannique lui permettra d'être apprécié avec des plats plus légers, comme les asperges, le barbecue de viandes blanches et les salades composées. Pour le fromage, on l'appréciera par exemple avec le Comté, le Chaource ou Le Pont-l'Évêque.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2018