

# CHATEAU HAUT PERRINGUE 2015

## Côtes de Bourg



**Propriétaire : Famille de PARDIEU (Métayage)**

**Directeur technique : Benoit de PARDIEU**

**Oenologue : Michel Guiraud**

## VIGNOBLE

Superficie en production : 3 ha

Aire de production : AOC Côtes de Bourg

Encépagement : 80 % Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Rendement moyen : 40 hl/ha

Sol : Argilocalcaire

## CULTURE

Enherbement maîtrisé. Gestion raisonnée des intrants

Taille guyot simple. Effeillage avant véraison

Vendanges mécanique

## VINIFICATION

Cuvier béton de 110 à 156 hl

Fermentation : température de 26 à 28°C, 2 remontages par jour

Macération : 3 semaines en moyenne

Fermentation malolactique en cuve

## PRODUCTION

Second vin des Vignobles de PARDIEU

La production est variable selon les millésimes 15 000 – 20 000 bouteilles

## DEGUSTATION

Couleur Grenat intense et profonde.

Au nez, des notes de cassis et de fruits noirs bien mûrs, touche de boisé bien intégrée, belle finesse

En bouche, l'attaque est vive et dynamique, belle amplitude en milieu de bouche, la structure tannique est présente mais bien enrobée. La finale est souple, sur la finesse et la longueur

Ce vin accompagnera bien, viande rouge et blanche, les fromages, et plats en sauce