

CHATEAU LESTRILLE 2018

Côtes de Bourg

Propriétaire : Famille de PARDIEU

Directeur technique : Benoit de PARDIEU

Oenologue : Eric DELACROIX



VIGNOBLE

Superficie en production : 32 ha

Aire de production : AOC Côtes de Bourg

Encépagement : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Rendement moyen : 54 hl/ha

CULTURE

Enherbement maîtrisé. Gestion raisonnée des intrants

Taille guyot simple. Effeuilage 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