

CHATEAU MONTAIGUT

CUVEE MALBEC 2014

Côtes de Bourg



Propriétaire : Famille de PARDIEU

Directeur technique : Benoit de PARDIEU

Oenologue : Michel Guiraud

VIGNOBLE (Cuvée)

Superficie de production : 1.5 ha

Aire de production : AOC Côtes de Bourg

Encépagement : 50 % Merlot, 50 % Malbec

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Rendement moyen : 40 hl/ha

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

Elevage en barrique 12 mois

PRODUCTION

Premier vin des Vignobles de PARDIEU

La production est variable selon les millésimes 8 000 – 10 000 bouteilles

