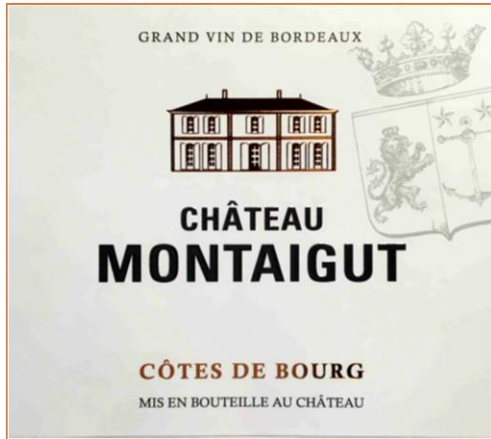


CHATEAU MONTAIGUT

TRADITION

Côtes de Bourg



Propriétaire : Famille de PARDIEU

Directeur technique : Benoit de PARDIEU

Oenologue : Michel Guiraud

VIGNOBLE

Superficie de production : 30 ha

Aire de production : AOC Côtes de Bourg

Encépagement : 90 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Rendement moyen : 50 hl/ha

CULTURE

Enherbement maîtrisé. Gestion raisonnée des intrants

Taille guyot simple. Effeillage avant véraison

Vendanges mécaniques

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

Premier vin des Vignobles de PARDIEU

La production est variable selon les millésimes 50 000 – 60 000 bouteilles