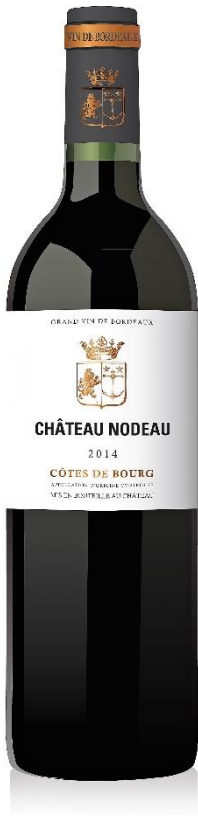


# CHATEAU NODEAU 2018

Côtes de Bourg



Propriétaire : Famille de PARDIEU

Directeur technique : Benoit de PARDIEU

Oenologue : Eric DELACROIX

**Médaille d'or PARIS 2020**

## VIGNOBLE

Superficie en production : 16 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. 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 40 000 – 70 0000 bouteilles