



Château Montaigne - AOC Côtes de Bourg

50 % Merlot, 50 % Malbec

Château Montaigne is eigendom van de familie de PARDIEU.

De wijngaarden zijn gemiddeld 25 jaar oud, en beslaan 30 hectare, momenteel onder leiding van Benoît de Pardieu. De oenoloog is Michel Guiraud.

Het gemiddeld rendement is 40hl/ha.

Vinificatie : betonnen cuves van 110 à 156 hl

Fermentatie : bij température van 26 à 28° - 2x/dag remontage

Macération : 3 weken gemiddeld

Malolactische gisting op inox vaten

12 maanden gelagerd op houten vaten.

De productie is gemiddeld 8 000 – 10 000 flessen per jaar.