



Château Montaguillon (demi-bouteille), 2019

Château Montaguillon
FRANCE, BORDEAUX, MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

Ce vin est d'une constance exceptionnelle d'année en année.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	70% Merlot, 20% Cabernet-sauvignon, 10% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2.7g/l
SUPERFICIE	28 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Montagne aux frontières des grands crus classés de Saint-Émilion et de Pomerol. Le vignoble est à à flanc de coteau
EXPOSITION	Plein sud pour 50% des vignes et Sud-est et Sud-ouest pour les vignes restantes
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Récolte mécanique à 95% et tri de la vendange à la main. Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours. Extraction par remontage et délestage pendant la fermentation alcoolique. Macération finale à chaud à une température de 30°C. Cuvaison d'une durée minimum de 3 semaines.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français, dont 1/3 de fûts neufs chaque année.

CODE SAQ
914408

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 375 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
14.05 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au sommet d'une colline surplombant la région, le Château Montaguillon contemple la mer de vignes et le val de la Barbanne, petit ruisseau séparant Saint-Émilion de sa « cousine » Montagne. Son terroir est limitrophe des appellations Pomerol et Saint-Émilion, il assure ainsi une proximité avec ses voisins les célèbres grands crus classés. Partageant un même savoir-faire dans la conception et une élégance unique à la dégustation, le château vous propose ses vins partout dans le monde depuis 1949. Quatre générations ont présidé aux destinées du Château Montaguillon. Aujourd'hui c'est Mathieu Ternault qui, suite au décès prématuré de sa mère, a repris la gestion du domaine, épaulé par Oliver Hobraeck. Ils ont perpétué cet attachement particulier à la recherche de la perfection tant dans la conduite de la vigne, que dans la vinification.