



CHATEAU PRADEAUX

LES HÉRITIERS DU COMTE PORTALIS

BANDOL ROUGE 2010

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre 95%
Grenache 5%
Vignes entre 30 et 40 ans.

VENDANGES :

Vendanges manuelles effectuées la 1^{ère} semaine d'octobre

RENDEMENT :

26 hectolitres à l'hectare

VINIFICATION TRADITIONNELLE :

Fouillage léger sans éraflage
Fermentation en cuve ciment thermo-régulée entre 28° et 30° durant 15 jours
Puis macération avec un pigeage journalier
Décuvage et pressurage début novembre
Le soutirage suivi du logement en foudre se font fin novembre une fois la fermentation malo-lactique achevée.

ELEVAGE :

Vieillissement en foudre de chêne durant 48 mois pour un assouplissement nécessaire des tanins du mourvèdre et de sa rafle dans des bois patinés par leur âge (de 40 ans à 80 ans)
Il n'y a pas d'utilisation de bois neuf ni de barrique.

ASSEMBLAGE ET MISE EN BOUTEILLE :

Assemblage et mise en bouteille le 2 Septembre 2014
Ni collage, ni filtration