



CHATEAU PRADEAUX

LES HÉRITIERS DU COMTE PORTALIS

BANDOL ROUGE 2006

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre 95%
Grenache 5%
Vignes entre 30 et 40 ans d'âge

VENDANGES :

Vendanges manuelles effectuées du 15 septembre au 5 octobre 2006

RENDEMENT :

26 hectolitres à l'hectare

VINIFICATION TRADITIONNELLE :

Fouillage léger sans éraflage
Fermentation en cuve ciment thermo-régulée entre 28° et 30° durant 8 jours
Puis macération avec un pigeage journalier jusqu'au 27 octobre
Décuvage et pressurage effectué le 3 novembre
Fermentation malo-lactique achevée fin novembre
Soutirage et logement en foudre de chêne

ELEVAGE :

Vieillissement en foudre de chêne durant 47 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 4 novembre 2010
Ni collage, ni filtration