Montagne St Emilion – David Wagnon

Vin de garde

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Situation géographique : Les parcelles produisant cette appellation sont situées sur la Commune de Montagne.

Sol : Argilo-Calcaire

Viticulture : Superficie 16 hectares, Densité 5000 pieds / hectare, Taille Guiyot Double et Guyot Simple, âge moyen des vignes 30 ans, palissage vertical, enherbement nautrel maîtrisé, protection raisonnée

Vendanges : machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : traditionnelle en cuves thermo-régulées, élevage de 18 mois en cuves, production de 80 000 à 100 000 bouteiles

Dégustation : Vin de garde pour 10 ou 15 ans mais également très agréable au bout de 2 à 3 ans. Vin fruité et riche en tanins