



CHÂTEAU



Montus

CHÂTEAU MONTUS

LA TYRE 2006

LE VIGNERON

Alain Brumont

Méthode culturale Brumont appliquée depuis plus de 30 ans sur l'ensemble de nos vignes de Montus et Bouscassé : nous stimulons les défenses naturelles de la vigne et développons une agroécologie viticole

LE CEPAGE

100% Tannat

LE VIGNOBLE

Surface du vignoble Montus : **70 hectares**

Surface du Château Montus La Tyre: **2 hectares**

Rendement à l'année : **42 hl/ha**

Densité de plantation : **8.000 pieds/ha**

Limite de 5 à 6 grappes par pied pour l'expression du terroir

Age moyen des vignes : **40 ans**

Type de sols: **Fortes pentes à galets roulés, argiles rouges et bigarées en strates.**

Altitude: **260 mètres**

Vendanges: **100% à la main, ramassage en cagette, sélection des grains par tri optique**



LA VINIFICATION

Sélection de grains dans une parcelle du Château Montus

Pré-macération à froid. Fermentation lente de _ à 10 jours avec pigeage et délestages.
Montée en température progressive jusqu'à 26 degrés.

Temps de cuvaison en cuve bois
25 - 30 jours

L'ELEVAGE

Phase musculation: Élevage de 12 mois en fûts neufs,
Phase éducation: deux ans en foudre.

Equilibre: **14.5% alc/vol**
3.63 pH