

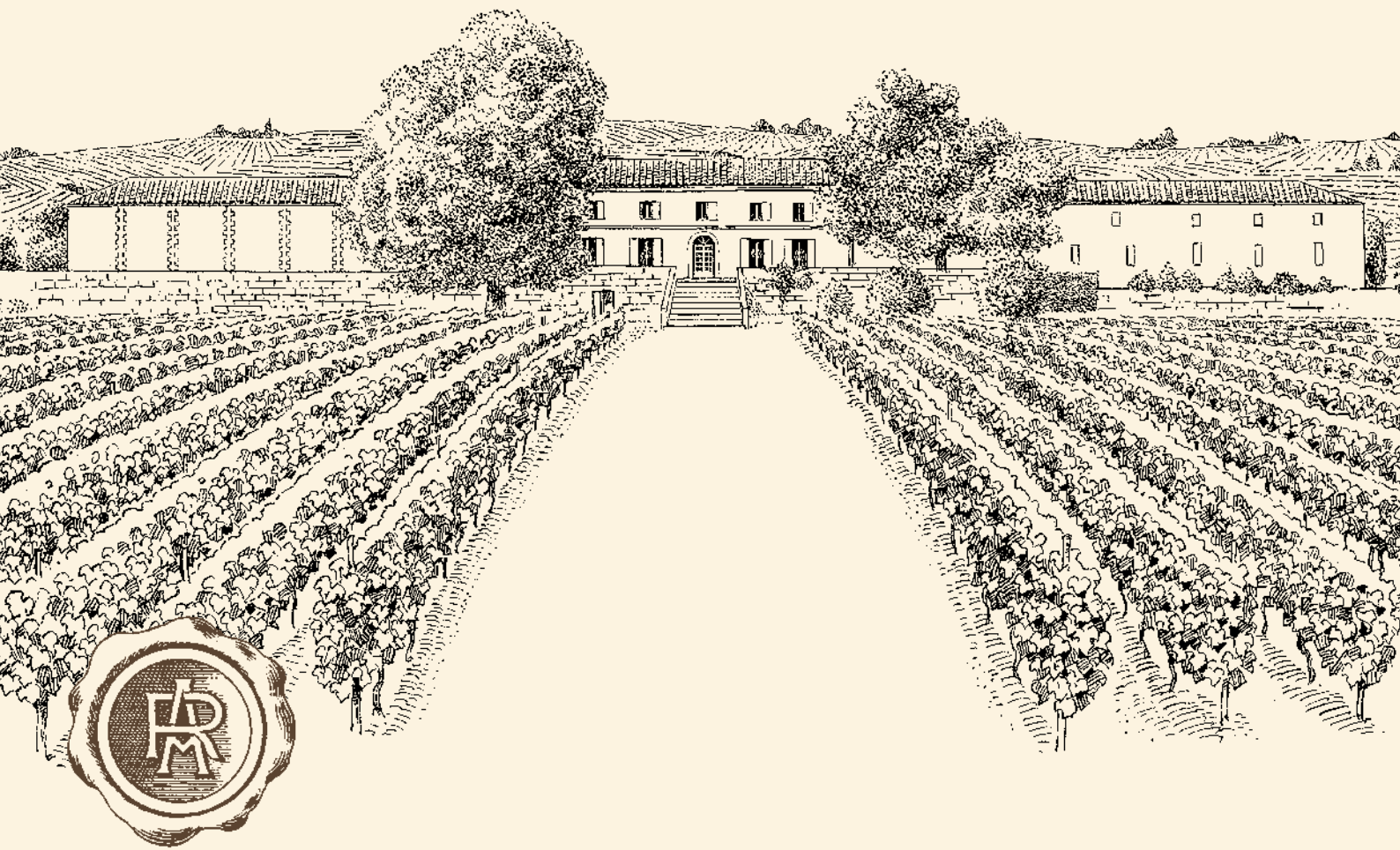
CHATEAU MONTAIGUILLON

MONTAGNE SAINT-ÉMILION



*Présentation de la propriété
et de ses secrets:
le Château Montaguillon
vous ouvre ses portes*





Propriété familiale: quatre générations ont présidé aux destinées du Château Montaguillon et se sont toujours attachées à la recherche de la perfection tant dans la conduite de la vigne que dans la vinification. Celle-ci, menée avec précision ne renie pas la tradition puisque le vin vieillit au moins une année en barriques de chêne. Chaque année, une sélection rigoureuse est effectuée pour élaborer un assemblage idéal et raffiné.

Le résultat est un vin puissant, fin et aromatique, qui remporte un franc succès, en particulier à l'exportation. Ces vins de garde sauront vous ravir et vous apporter joie et convivialité durant de nombreuses années.

Au sommet d'une colline surplombant la région, le Château Montaguillon est limitrophe des appellations Pomerol et Saint-Émilion, voisin des célèbres grands crus classés. Partageant un même savoir-faire dans la conception et une élégance unique à la dégustation ; le château propose ses produits partout dans le monde depuis 1949.

Le terroir argilo-calcaire, le drainage naturel efficace, un encépagement équilibré et l'exposition idéale du vignoble sont autant d'atouts qui produisent une qualité unique pour nos vins. Chaque année, une sélection rigoureuse est effectuée pour élaborer un assemblage idéal et raffiné. En privilégiant toujours la qualité à la quantité, nous produisons soigneusement des vins basés sur les meilleures parties de nos récoltes.

Superficie
du vignoble
28 hectares

Production totale
140 000
bouteilles/an

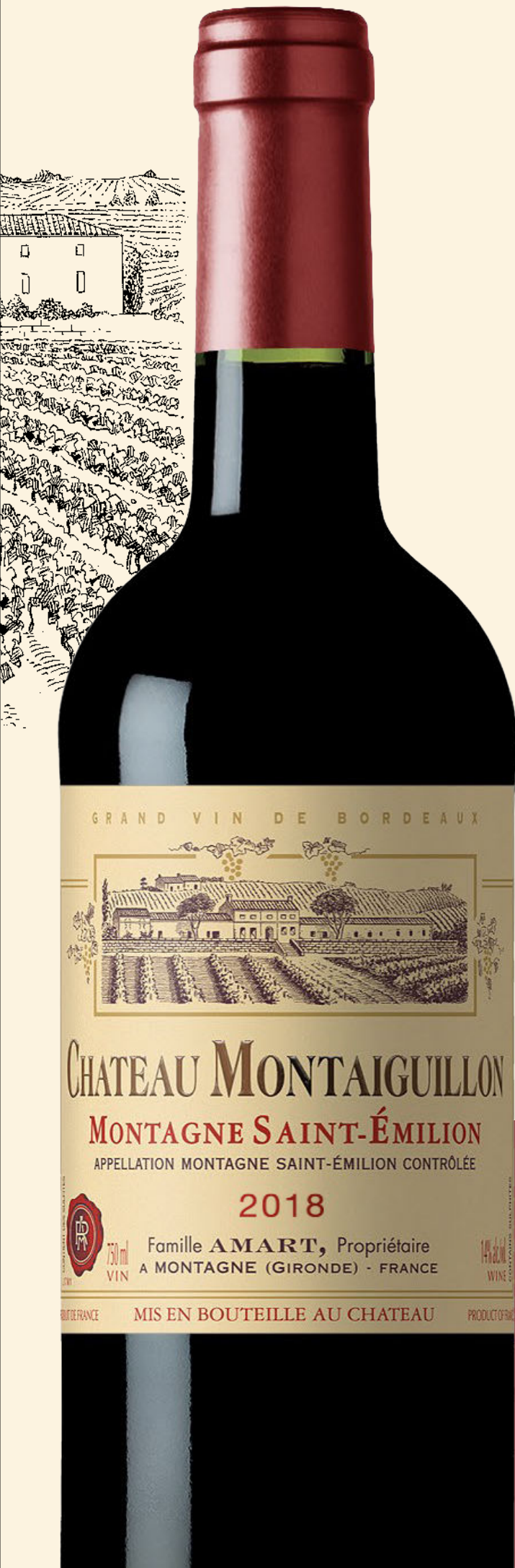
Cépages
**Merlots 60%, Cabernets
Francs 20%, Cabernets
Sauvignons 20%**

Commercialisation
Importateurs, cavistes,
restaurateurs,
particuliers, négociants

Export (80%)
Canada, Chine,
Belgique, Royaume Uni,
Luxembourg, Etats-Unis

Haute Valeur
Environnementale
Culture de la vigne
raisonnée

Le Château Montaguillon reçoit très volontiers les amoureux du vin, sur rendez-vous de préférence.



Reconnu dans le monde de la haute cuisine et servi sur les plus grandes tables. Nos bouteilles sont présentes dans de nombreux restaurants étoilés que ce soit en France ou à l'étranger.

Château Montaguillon 2017: Au regard, ce millésime offre un beau drapé pourpre. Au nez, des parfums flatteurs de fruits noirs et rouges, de moka et de vanille. En bouche, du fruit, de la souplesse, des tanins fins et une pointe de fraîcheur « qui va bien ». Légèreté plutôt que force, vin tout en élégance.

Château Montaguillon 2018: Une robe engageante, pourpre sombre aux reflets violines, donne le ton. Au nez, des senteurs de fruits rouges en gelée, de vanille et de caramel. En bouche, le boisé, élégant, et les tanins, fermes et racés, demandent encore à se fondre, mais n'occulent ni la texture, soyeuse, ni le fruité, gourmand.

”

Sophie MALTAVERNE

Notre Œnologue du Laboratoire ROLLAND

Le Château Montaguillon est récompensé chaque année par les plus hautes distinctions des journalistes les plus réputés, et des plus grands concours internationaux:

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



Decanter

GILBERT  GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN

Propriétaires

Familles Hobraeck & Ternault

Contact Commercial

M. Mathieu Ternault

Téléphone

+33 (0) 6 86 46 91 97

Site Internet

www.chateaumontaiguillon.com

E-mail

chateaumontaiguillon@outlook.com

Adresse

Château Montaiguillon,
4 route de Montaiguillon,
33570 Montagne,
France