

Superficie du vignoble en production : 8 hectares situés sur les coteaux de Pécharmant, rive droite de la Dordogne, en amont de Bergerac. Sol dit de « sables et graviers du Périgord » avec une argile ferro-manganique en sous-sol (-1,50 m).

Production : 38 hectolitres par hectare, soit, après sélection des vinifications, 8 000 bouteilles. Ce pécharmant est un assemblage de merlot (60%) de cabernet sauvignon (35%) et cabernet franc (5%). Il a été élaboré à partir de vignes de densité traditionnelle afin de mettre en évidence la grande richesse des raisins obtenus. La qualité de ce vin a convaincu les actionnaires familiaux d'investir dans des vignes étroites (5 800 pieds/hectare) afin de révéler le potentiel qualitatif du vignoble de Tiregand.

Culture : les raisins mûrs et sains donnent les meilleurs vins. Aussi favorisons-nous toujours la maturité par une taille courte, un ébourgeonnage, la vendange en vert, et l'effeuillage. Depuis plus de 5 ans, le Château de Tiregand pratique une agriculture raisonnée. Par nos observations dans la vigne, et grâce à notre station météorologique, la protection du vignoble est optimisée et respecte mieux l'environnement.

La Récolte est en partie manuelle



La Vinification est faite en barriques et en cuves ouvertes, avec pigeage de la vendange, contrôle de température, suivie d'une période de macération du vin « sur marc » d'environ 25 jours. Les vins sont descendus en barriques pour la fermentation malolactique.

Elevage : environ 18 mois en barriques de chêne avec 50% de barriques neuves et 50 % de barriques de 1 vin. Bâtonnage des lies pendant les premiers mois.

Conservation : Ce vin est destiné à vieillir en cave 6 à 8 ans pour atteindre sa plénitude.

Disponibilité : en bouteilles.

Présentation : en caisses bois de 6 ou 12 bouteilles.

Propriétaire Héritiers Comtesse F. de SAINT-EXUPERY