

# CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE UNITE DE VINIFICATION – CHATEAU MARGAUX

MARGAUX (33)



## Description sommaire :

Château Margaux est un premier Grand Cru Classé de Margaux (33) dont la surface plantée est de 90 ha. Il produit des vins rouges et blancs dont la qualité est mondialement reconnue.

Dans le cadre de la construction de la nouvelle unité de vinification des vins blancs, l'ensemble des équipements process a été changé.

## Lots étudiés :

- Réception vendange,
- Pressurage
- Refroidissement vendange,
- Cuveries de vinification & Passerelles,
- Maîtrise des températures.

## Spécificités Techniques:

### Vendange :

- Rentrée journalière de 10 T,
- Refroidissement en chambre froide,
- Pressurage inerté.

### Cuverie :

- Fourniture de cuves inox doubles compartiments (10 hl à 30 hl),
- Fourniture de cuves inox isolées (40 hl à 100 hl).

### Fluides Process & maîtrise des températures :

- Production centralisée d'eau glacée et d'eau chaude,
- Production centralisée d'azote,
- Distribution EFS, ECS, EHP et AC,
- Système de supervision.

**Maître d'Ouvrage :**  
CHATEAU MARGAUX

**Mission :**  
Maîtrise d'œuvre de base  
Process

**Architecte :**  
Forster and Partners

**Montant des Travaux :**  
25 M€ H.T.

**Années :**  
2012 - 2013