



Alain Dufourg

L'authenticité d'un vigneron de l'Entre-deux-Mers

**VIN DE BORDEAUX**  
**Le Petit Verdot**  
**Du Château Marchand Bellevue**  
**Sans sulfite ajouté**  
**A.O.C. BORDEAUX ROUGE**



**Notes de dégustation**

Le Petit Verdot présente une couleur pourpre, profonde et soutenue. Ce vin épicé a un nez aux arômes de fruits mûrs proches du pruneau. Sa longueur en bouche importante met en avant une belle structure intense. C'est un vin charpenté tout en élégance.



**Cépages**

Petit Verdot 100 %

Mode de taille

guyot simple

Porte-greffes

3309 Couderc et 101-14

**Terroir**

argilo – calcaire profond

Superficie

33 ha

Age du vignoble

15 ans



**Viticulture**

Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante : pratique du désherbage mécanique, enherbement des inter-rangs pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité. Certification HVE



**Vinification**

Pré-fermentation à froid à 8 °C pour favoriser l'extraction de fruité  
Temps de cuvaison de 20 à 25 jours pour obtenir un vin structuré, corpulent et tannique  
T° de fermentation de 25 à 30 °C avec un système de maîtrise des températures  
Elevage en cuve inox 2 mois  
Clarification naturelle et filtration tangentielle



**Accords**

Sa température de consommation optimale est de 15 à 16 °C, après avoir été décanté 2/3 heures avant dégustation. Il se savoure en particulier, avec des viandes rouges légèrement mûrées, des fromages affinés plusieurs mois (un bon comté de 20/40 mois) et il est exceptionnel avec des desserts au chocolat !

**Garde 3 ans**



**Alain Dufourg**  
Viticulteur

11, route de Sauveterre 33760 TARGON

Tél. : +33 6 81 82 04 76 – mail : [alaindufourg@orange.fr](mailto:alaindufourg@orange.fr) / [www.vignoblesalaindufourg.com](http://www.vignoblesalaindufourg.com)