

Alain Dufourg

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

VIN DE BORDEAUX

Le Merlot

Du Château Marchand Bellevue

Sans sulfite ajouté

A.O.C. BORDEAUX ROUGE



Notes de dégustation

Le Merlot offre une robe grenat, soutenue et brillante. Son joli nez développe des notes fruitées de framboise et de cassis. En bouche, il est tout en souplesse et rondeur pour atteindre une finale soyeuse, équilibrée et structurée.



Cépages

Merlot 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. Le Merlot se déguste avec une cuisine aussi bien traditionnelle qu'exotique, avec des plats relevés en goût et en matière.

Garde 5 ans



Alain Dufourg
Viticulteur

11, route de Sauveterre 33760 TARGON

Tél. : +33 6 81 82 04 76 – mail : alaindufourg@orange.fr / www.vignoblesalaindufourg.com