



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 2019 sans sulfite ajouté a un nouvel habillage ! Comme son grand frère, cuvée 2018, il présente une couleur pourpre, profonde et soutenue. Il reste épicé et conserve un nez aux arômes de fruits rouges frais. Sa longueur en bouche importante met en avant une belle structure intense. C'est un vin fruité 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

Le Petit Verdot est fait pour accompagner avec une cuisine traditionnelle de nos terroirs. Sa température de consommation optimale est de 15 à 16 °C. Il se savoure en particulier, avec des viandes rouges, mais aussi avec du poisson accompagné de légumes frais. Il est parfait avec des fromages affinés plusieurs mois et il est toujours aussi exceptionnel avec des desserts !

Garde 5 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)