

Des cépages choisis avec amour !

VIN DE BORDEAUX

# Le Cabernet Sauvignon

## Du Château Marchand Bellevue

Sans sulfite ajouté

A.O.C. BORDEAUX ROUGE



### Notes de dégustation

2020, c'est l'année de naissance de notre mono-cépage Cabernet Sauvignon sans sulfite ajouté !

Il offre une robe profonde couleur grenat. Finement épicé, son nez inspire des notes florale et fruitée aux arômes de mûre, myrtille ou encore cassis. Il s'épanouit en bouche vers une belle finale ronde et gourmande.



### Cépages

Cabernet Sauvignon 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

Vous étonnerez vos convives en servant ce vin par son caractère. Le

Cabernet Sauvignon peut accompagner vos gratins, vos ragoûts de

légumes verts tout autant que vos viandes et poissons grillés / Température

de consommation : 15 à 16 °

Garde 5 ans



Alain Dufourg  
Viticulteur

11, route de Sauveterre 33760 TARGON - FRANCE

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