

Des cépages choisis avec amour !

VIN DE BORDEAUX
Château
MARCHAND BELLEVUE
A.O.C. BORDEAUX ROUGE



Notes de dégustation

Château MARCHAND BELLEVUE perpétue une tradition d'un vin fait avec passion ! Tout en souplesse, fruité et soyeux, il exprime une maturité optimale avec une robe soutenue, puissante, pourpre et son nez intense de fruits mûrs de cassis. Avec une finale longue et persistante, c'est un vin à la fois élégant, charpenté et fruité.



Cépages

Mode de taille
Porte-greffes

Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%
guyot simple
3309 Couderc et 101-14

Terroir

Superficie
Age du vignoble

argilo – calcaire profond

33 ha

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 21 à 28 jours pour obtenir un vin structuré, corpulent
T° de fermentation de 25 à 30 °C avec un système de maîtrise des températures
Elevage en cuve ciment de petit volume pour une durée de 9 mois
Naturelle par soutirage



Accords

Se sert entre 16 et 17°C.

Se déguste et se savoure, avec du canard, du poulet accompagnés de légumes ! Son goût fruité est idéal en apéritif !

Garde 3 ans



Alain Dufourg
Viticulteur

11, route de Sauveterre 33760 TARGON - FRANCE

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