



VIN DE BORDEAUX
DOLMEN
A.O.C. BORDEAUX ROUGE



Notes de dégustation

DOLMEN est le résultat d'une vinification contrôlée et d'une cuvaison longue. Ce procédé a permis de faire de DOLMEN un vin élégant, au bel équilibre qui se termine sur une onde tannique et soyeuse. Grand vin du Château MARCHAND BELLEVUE, ce cru exprime le caractère d'un terroir puissant et généreux.



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 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 fût de chêne français neuf 18 mois
Filtration naturelle par soutirage



Accords

Se sert entre 15 et 16°C.

DOLMEN est une source de convivialité et de bonheur à faire découvrir et partager entre amis. Il se déguste avec des viandes rouges ou blanches, avec du gibier, préparés en sauce, grillés ! En fin de repas, il est parfait avec du fromage par exemple un camembert vieux ou du cantal entre deux !

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