

Alain Dufourg

Un très grand savoir-faire...



VIN DE BORDEAUX

Rêveries de Marchand

A.O.C. BORDEAUX ROUGE



Notes de dégustation

Entre Château Marchand Bellevue, le classique, et DOLMEN, notre cuvée haut de gamme, vous allez pouvoir déguster Réveries de Marchand 2017, **élevé 12 mois en fût de chêne français !**
Réveries de Marchand a une robe grenat, soutenue et profonde. Son nez intense avec un boisé tout en équilibre. Tout en rondeur, il a une attaque en bouche souple et une longueur persistante !



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 fût de chêne français 1/3 neuf 1/3 1 vin 1/3 2 vins
Filtration naturelle par soutirage



Accords

Se sert entre 16 et 17°C.

Rêveries de Marchand peut se servir de l'apéritif au dessert ! Cette cuvée sera parfaite particulièrement avec des viandes rouges grillées !

Garde 5 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