

Alain Dufourg

Un très grand savoir-faire...



VIN DE FRANCE

La Syrah

Du Château Marchand Bellevue

VIN ROUGE DE FRANCE



Notes de dégustation

La Syrah girondine offre un bel équilibre en tous points.

Avec sa robe rouge pourpre éclatante, elle nous ravit les yeux. Puis son nez laisse découvrir une note florale de violette suivie de notes typiques, épicées à la fois poivrées et de coriandre.

Si son attaque est souple en bouche, la longueur finale est soutenue et persistante.



Cépages

Syrah 100%

Mode de taille

guyot simple

Porte-greffes

3309 Couderc

Terroir

argilo – calcaire profond

Superficie

1 ha

Age du vignoble

3 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 15 jours pour obtenir un vin intense, structuré et puissant

T° de fermentation de 24 à 25°C avec macération finale à chaud 32°C

Elevage en cuve inox 2 mois

Clarification naturelle et filtration tangentielle à la mise en bouteille



Accords

La Syrah se déguste avec des plats en sauce, des daubes et aussi des viandes rouges grillées. Une bonne ratatouille de légumes frais du jardin ou du marché fera aussi bien l'affaire et même en été ! C'est aussi un excellent vin pour accompagner un dessert chocolaté. Rien ne vous interdit de le boire aussi à l'apéritif avec vos amis !

Température de consommation : 15°C

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