

Alain Dufourg

L'authenticité d'un vigneron de l'Entre-deux-Mers

VIN DE BORDEAUX

Le Petit Verdot

Du Château Marchand Bellevue

Sans sulfite ajouté

A.O.C. BORDEAUX ROUGE



Notes de dégustation

Ce Petit Verdot-là fait peau neuve !

Toujours sans sulfite ajouté à la vinification, il présente également une couleur pourpre, profonde et soutenue. Il conserve des notes épicées propres à ce cépage. Nous sommes ici, sur des arômes de fruits rouges frais, ce qui en fait un vin plus fruité que la cuvée 2018 tout en conservant une belle longueur en bouche, le tout sur un bel équilibre soyeux.



Cépages

Petit Verdot 100 %

Mode de taille

guyot simple

Porte-greffes

3309 Couderc

Terroir

argilo – calcaire profond

Superficie

3 ha

Age du vignoble

25 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

Le Petit Verdot est fait pour accompagner une cuisine traditionnelle de nos terroirs. Il se savoure en particulier, avec des viandes rouges, mais aussi du poisson comme le saumon légèrement rosé, accompagné de légumes frais à la cuisson al dente. Il est parfait avec des fromages affinés plusieurs mois et toujours exceptionnel avec des desserts surtout au chocolat !

Sa température de consommation optimale est de 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