Millesime : 2020

LE MERLOT 2019 ROUGE SANS SULFITE AJOUTÉ

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

En 2019, nous avons étoffé notre gamme des vins sans sulfite ajouté ! Voici Le Merlot !
Il offre une robe grenat, soutenue et brillante. Son joli nez développe des notes fruitées de framboise et de cassis. En bouche, il est tout en souplesse et rondeur pour atteindre une finale soyeuse, équilibrée et structurée.

Accords mets et vins

Un vin rouge excellent en été à l'apéritif ! Il accompagne parfaitement vos salades en entrée et peu tout aussi bien se déguster jusqu'au dessert avec une salade de fruis frais !

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Alain Dufourg
Domaine : Château Marchand Bellevue
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Bordeaux
Cépages : Merlot
Millesime : 2020
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo-calcaire profond
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Mécanique
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 Clarification naturelle et filtration tangentielle
Elevage : Elevage en cuve inox 2 mois

Dégustation

Robe : Grenat soutenue et brillante
Nez : Notes fruitées de framboise et de cassis
Bouche : Souple et rond
Finale : Soyeuse équilibrée et structurée
Garde : 5 ans
Température de service : 15/16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Château MARCHAND BELLEVUE est situé dans l'Entre-deux-Mers, ou plutôt l'Entre-deux-Fleuves puisqu' entre la Dordogne et la Garonne ! L'ensemble des parcelles se situe donc sur des côteaux argilo-calcaire profonds.Je suis Alain Dufourg et j'occupe la maison des lieux depuis ma plus tendre enfance, près du village de Targon, entre l'Abbaye de La Sauve-Majeure et la bastide de Sauveterre-de-Guyenne.En 2010, je reprends seul la gestion du domaine, hérité de mon grand-père et je décide de lui donner un nouveau souffle.Haut Marchand devient Château MARCHAND BELLEVUE en raison de l'exceptionnelle vue sur une immense mer de vignes.Mon défi et ma philosophie : produire des vins de qualité pour faire plaisir tout en respectant le sol, la terre, la plante :« Je ne fais les traitements que si cela est nécessaire, si la pression des champignons est forte, si les risques sont potentiellement élevés » « La terre est mon outil de travail et je veux qu'elle puisse durer longtemps. Pour cela, je cherche à produire des vins qui respectent l'environnement et la plante »« Aujourd'hui, mon vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale, le désherbage et l'épamprage sont mécanisés »Depuis 2017, mon épouse a rejoint l'exploitation ! Notre passion commune est à l'origine de toutes nos cuvées que nous produisons avec amour pour vous faire partager un moment de bonheur !

AUGERON
FAMILLE PERRI