# LE PETIT VERDOT 2021 ROUGE SANS SULFITE AJOUTÉ

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Petit Verdot 2021 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 2019 tout en conservant une belle longueur en bouche, le tout sur un bel équilibre soyeux.

## Accords mets et vins

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 !

## 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 :** Petit Verdot
**Millesime :** 2021
**Degrès :** 12,6 %
**Contenance :** 0,75 L

## Dégustation

**Robe :** Pourpre profonde soutenue
**Nez :** Arômes de fruits rouges frais
**Bouche :** Attaque en bouche souple et épicée
**Finale :** Belle longueur qui révèle toute la structure intense du petit verdot
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 15/16°

## Caractéristiques

**Terroir :** Sol argilo-calcaire profond
**Cépage :** 100% Petit Verdot
**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

## 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