RÊVERIES 2020 ROUGE

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Rêveries de Marchand est la première cuvée issue de notre collaboration, en 2017. Après un élevage de 12 mois en fût de chêne, Rêveries de Marchand 2020, révèle une robe grenat, soutenue et profonde. Son nez intense fait ressortir un boisé tout en équilibre. Tout en rondeur, ce vin a une attaque en bouche, souple suivie d'une belle longueur ! C'est un vin que les filles adorent !

Accords mets et vins

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

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 , Cabernet Sauvignon
Millesime : 2020
Degrès : 12 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Grenat, soutenue et profonde
Nez : Nez intense qui fait ressortir un léger boisé
Bouche : Souple et équilibrée
Finale : Ronde et gourmande
Garde : 1 à 2 ans
Température de service : De 7 à 11°

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo-calcaire profond
Cépage : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
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 : Pressurage direct Levures aromatiques Fermentation à basse T° : 12°C pendant 20 jours Clarification naturelle et filtration tangentielle à la mise en bouteille
Elevage : Elevage en fût de chêne français 12 mois, 1/3 fût neuf, 1/3 fût un vin et 1/3 fût deux vins

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