LE PETIT VERDOT 2019 ROUGE SANS SULFITE AJOUTÉ

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Petit Verdot 2019 sans sulfite ajouté a un nouvel habillage ! Comme son grand frère, cuvée 2018, il présente une couleur pourpre, profonde et soutenue. Il reste épicé et conserve un nez aux arômes de fruits rouges frais. Sa longueur en bouche importante met en avant une belle structure intense. C'est un vin fruité tout en élégance.

Accords mets et vins

Il se savoure en particulier, avec des viandes rouges, mais aussi avec du poisson accompagné de légumes frais. Il est parfait avec des fromages affinés plusieurs mois et il est aussi exceptionnel avec des desserts en particulier au chocolat!

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Verdot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bordeaux
Nom du Vigneron : Alain Dufourg
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Domaine : Château Marchand Bellevue

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 !

Plaisirs du vin
La Rochelle