LE CABERNET SAUVIGNON 2020 ROUGE SANS SULFITE AJOUTÉ

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

2020, c'est l'année de naissance de notre mono-cépage Cabernet Sauvignon sans sulfite ajouté !
Il offre une robe profonde couleur grenat. Finement épicé, son nez inspire des notes florales et fruitées aux arômes de mûre, myrtille ou encore cassis. Il s'épanouit en bouche vers une belle finale ronde et gourmande.

Accords mets et vins

Vous étonnerez vos convives en servant ce vin par son caractère. Le Cabernet Sauvignon peut accompagner vos gratins, vos ragoûts de légumes verts tout autant que vos viandes et poissons grillés

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 12 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Alain Dufourg
Domaine : Château Marchand Bellevue
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Bordeaux

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo-calcaire profond
Cépage : 100% 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 : 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 : Profonde couleur grenat
Nez : Notes florale et fruitée aux arômes de mûre, myrtille et de cassis
Bouche : Souple et finement épicée
Finale : Ronde et gourmande
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 !

Plaisirs du vin
Marmande