



Château Belle-Garde

BORDEAUX BLANC CUVÉE PRIVILÈGE

AOC Bordeaux

Vinifié et élevé en fût de chêne ce Bordeaux blanc au nez complexe floral et fruité révèle une matière riche pleine et dense portée par des senteurs de fruits exotiques et de boisé grillé.



Encépagement : Sauvignon blanc 50% - Sémillon 50 %

Terroir : Argilo-graveleux de type plateau (la grave permet d'obtenir une maturité précoce et aboutie)

Superficie et production annuelle : 0 Ha 80 est la surface réservée à cette production
de 4 500 bouteilles / an.

Vigne :

- Densité : 4 500 pieds / Ha

- Un effeuillage sur le coté du soleil levant est réalisé de manière à enrayer les attaques de botrytis.

Vinification :

Toutes les opérations post fermentaires sont identiques au Bordeaux blanc élevé en cuve. La différence essentielle se fait après le premier débourbage : les vins issus des bourbes filtrées sont assemblés et descendus dans les fûts de chêne avant le départ en fermentation. Celle-ci démarre dès que la température remonte. Elle se déroule alors lentement pendant 3 à 4 semaines sans aucun excès thermique.

Elevage :

Jusqu'au mois de juin, le vin laissé sur ses lies est bâtonné une fois par semaine. Cette opération permet de remettre les lies en suspension pour le nourrir et lui apporter plus de volume et de gras en bouche et de contribuer à un vieillissement étonnant tout en préservant fraîcheur et arômes.



S.C. VIGNOBLES ERIC DUFFAU

2692 route de Moulon 33420 GENISSAC

Tél. 05.57.24.49.12 – Fax. 05.57.24.41.28 – E-Mail : duffau.eric@wanadoo.fr

Site : www.vignobles-ericduffau.com