



Château Belle-Garde
BORDEAUX BLANC

AOC Bordeaux

Sa robe jaune pâle, son nez très aromatique développant des notes d'agrumes, de pêche jaune et de fleurs blanches confirment en bouche le caractère fruité et floral de ce vin équilibré entre rondeur et fraîcheur acidulée.

Encépagement : sauvignon blanc 70 %-sauvignon gris 10 %-sémillon 20 %

Terroir : Pieds de côtes argilo-calcaire et boulbene qui confèrent au vignoble en place un apport hydrique et azoté optimal

Superficie et production annuelle : 3 Ha pour 22 500 bouteilles / an.

Vigne :

- Densité : 4 500 pieds / Ha
- L'enherbement que l'on trouve dans toutes nos vignes destiné à la production de vins rouges est ici proscrit. En effet, il nous faut un vignoble qui ne subit aucune concurrence avec l'herbe et qui dispose de toute la richesse en eau et matière azotée, éléments essentiels à la production de composés aromatiques.
- Un effeuillage sur le coté soleil levant est pratiqué de manière à enrayer toute attaque de botrytis.

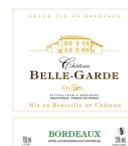
Vinification :

Les opérations pré fermentaires sont capitales pour conserver tout le potentiel aromatique contenu dans le raisin. Cela commence par une dégustation journalière des baies pour définir la date optimale de récolte. A tous les stades de la vinification (transport, pressurage, remplissage des cuves) nous employons du gaz carbonique de façon à protéger de l'air le moût puis le vin. Afin d'éviter toute oxydation, la récolte s'opère toujours le matin très tôt (de 4 Hrs à 10 Hrs). Les raisins sont versés dans un pressoir pneumatique de 100 Hectolitres où ils subissent une macération pelliculaire de 12 Hrs. Après la pressée, le moût est stocké en cuve durant 24 Hrs avant débourbage. Les lies sont filtrées et en général assemblées aux vins de goutte. La fermentation se déroule à une température de 15° afin de préserver le caractère fruité de ce style de vins.

Elevage :

Un élevage sur lie fine est réalisé pendant 6 mois permettant de donner au vin du gras et du charnu.

Après assemblage, les vins sont mis en bouteilles.



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