



Château Belle-Garde

BORDEAUX ROUGE « Cuvée élevée en fût de chêne »

AOC Bordeaux

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire.

Arômes de fruits rouges confits épicés et boisés lui apportent toute la complexité nécessaire à un vin de garde. À consommer entre 18° et 20°

Un passage en carafe permet une meilleure expression.

Encépagement : merlot 80 % - cabernet sauvignon 20 %

Terroir : issu de coteaux argilo-calcaires avec de fortes pentes qui permettent d'obtenir une bonne régulation en eau.

Superficie et production annuelle : 10 Ha 50 pour 60 000 bouteilles / an
Vigne :

- Densité : 5 000 pieds / Ha

- Un effeuillage est pratiqué sur le côté soleil levant pour une meilleure pénétration de la lumière et une aération des grappes.

- Des vendanges en vert s'effectuent au mois de juillet/août permettant de limiter le rendement à 8 grappes par pieds afin d'obtenir un vin plus concentré.

Vinification :

La maturité phénolique de cette cuvée est plus aboutie grâce au rendement limité.

Une macération pré-fermentaire durant 5 jours permet d'extraire les anthocyanes tout en respectant le fruit. Les températures sont ensuite remontées à 20 ° pour le départ des fermentations alcooliques. Pendant leur durée la température est maîtrisée autour de 27° pour n'extraire que les tannins mûrs que nous recherchons.

La cuvaison se prolonge alors sur 4 semaines avec un apport d'oxygène sous marc pour une bonne combinaison des composés phénoliques.

Les fermentations malo lactiques s'effectuent sur tous nos vins rouges en maintenant la température autour de 20° à 22°

Élevage :

Après dégustation des différents lots avec notre œnologue conseil nous définissons ceux qui pourront être élevés en barrique. Notre parc de barriques se compose d'un tiers de barriques neuves, un tiers 1 vin et un tiers 2 vins.

Pour accentuer la complexité de nos vins, nous faisons appel à 5 tonneliers qui nous apportent chacun des caractéristiques différentes.

Nous élevons alors nos vins pendant 12 mois sur lie totale avec un apport d'oxygène.



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

