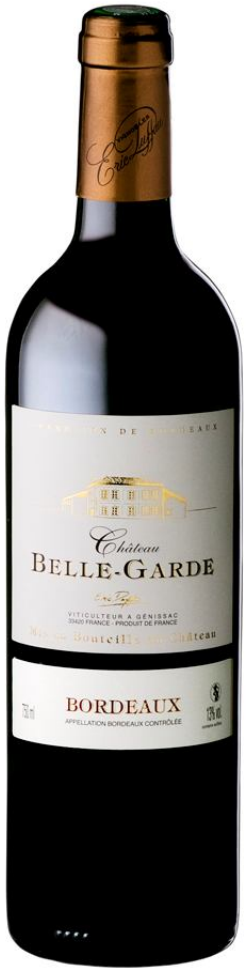
Château Belle-Garde

BORDEAUX ROUGE TRADITION

AOC Bordeaux

Ce vin authentique est le reflet du terroir bordelais. Il est fruité, gourmand, rond et ample avec une finale élégante.
A consommer entre 18° et 20°.



Encépagement : merlot 80 % - cabernet sauvignon 20 %
Terroir : Issu de divers terroirs en majorité argilo-calcaire et de quelques parcelles sablo-limoneuses et sablo-graveleuses.
Superficie et production annuelle : 14 Ha pour 90 000 bouteilles /an
Vigne :
- Densité : 5 000 pieds / Ha
- Une surface foliaire relativement importante permet d'obtenir une maturité optimum.
- Un enherbement permanent fait concurrence aux racines du cep l'obligeant à prospecter des horizons plus profonds et moins riches.

Vinification :
En fonction des caractéristiques climatiques de l'année, la date de récolte diffère, mais dans tous les cas débute le plus tardivement possible pour une meilleure maturité des poly phénols.
La totalité du raisin est éraflée. La cuverie permet de séparer tous les îlots de parcelles par niveaux qualitatifs tout en étant thermo-régulée à 28°. Une cuvaison assez longue (3 à 4 semaines) est définie après dégustation et en accord avec notre œnologue.
Elevage :
Le vin repose 12 mois en cuve avec des soutirages réguliers afin d'éliminer les lies et d'apporter de l'oxygène, élément très important pour la bonne évolution des vins.
Une dégustation mensuelle permet d'affiner l'assemblage final.

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