



Château Belle-Garde

LE FRUIT

AOC Bordeaux

Cette cuvée est destinée au consommateur qui apprécie les vins légers. Avec une structure tannique fine et élégante, et disposant d'une belle palette aromatique (fruits rouges, raisins frais) ce vin est particulièrement recommandé pour accompagner une grillade. A consommer entre 14° et 15°



Encépagement : Merlot 100 %

Terroir : Argilo-calcaire

Superficie et production annuelle : 1 Ha pour 7000 bouteilles / an

Vigne :

- Densité : 5 000 pieds/Ha
- Hauteur de feuillage importante pour obtenir une excellente maturité
- Un effeuillage est pratiqué sur le coté soleil levant pour freiner les attaques de botrytis et pour améliorer la diffusion de la lumière.
- Enherbement total.

Vinification :

Pour réaliser cette cuvée, la difficulté consiste à extraire le fruit et la couleur sans toucher les tannins présents dans la peau du raisin.

Pour cela nous effectuons une macération pré-fermentaire en cuve d'une durée de 10 jours à une température de 5°.

Ensuite, nous remontons la température à 20° pour que la fermentation alcoolique démarre.

Au 4^{ème} jour de la fermentation alcoolique, nous séparons le jus du marc afin de terminer cette fermentation uniquement en phase liquide.

Elevage :

La durée de l'élevage est de 8 mois en cuve où 2 soutirages sont effectués avant la mise 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