PRODUCTA VIGNOBLES
L'union de Bordeaux & du Sud-Ouest

CHÂTEAU BELFORT

AOC Médoc - Rouge

SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

C'est sur la commune de Saint-Germain-d'Esteuil que se trouve le vignoble du Château Belfort, non loin de Lesparre-Médoc, dans le département de la Gironde. De la rive gauche de la Garonne, les vignes profitent de la grande variété des sols du Médoc. Le domaine est la propriété de Monsieur Didier Chapellan depuis plusieurs années.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.

CÉPAGES

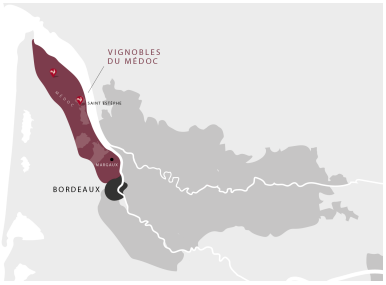
Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.

DÉGUSTATION

Couleur rouge vive d'intensité moyenne. Le nez est sur le fruit. Bouche ronde, tanins présents mais sans excès. Très plaisant dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.