# LE CABERNET SAUVIGNON 2020 ROUGE SANS SULFITE AJOUTÉ

CHÂTEAU MARCHAND BELLEVUE




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

2020, c'est l'année de naissance de notre mono-cépage Cabernet Sauvignon sans sulfite ajouté !
Il offre une robe profonde couleur grenat. Finement épicé, son nez inspire des notes florales et fruitées aux arômes de mûre, myrtille ou encore cassis. Il s'épanouit en bouche vers une belle finale ronde et gourmande.

## Accords mets et vins

Vous étonnerez vos convives en servant ce vin par son caractère. Le Cabernet Sauvignon peut accompagner vos gratins, vos ragoûts de légumes verts tout autant que vos viandes et poissons grillés

## Détails

**Millesime :** 2020
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** HVE niveau 3
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Cabernet Sauvignon
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Alain Dufourg
**Domaine :** Château Marchand Bellevue
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** AOP Bordeaux

## Caractéristiques

**Terroir :** Sol argilo-calcaire profond
**Cépage :** 100% Cabernet Sauvignon
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante : pratique du désherbage mécanique, enherbement des inter-rangs pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité. Certification HVE
**Vinification :** Pré-fermentation à froid à 8 °C pour favoriser l'extraction de fruité Temps de cuvaison de 20 à 25 jours pour obtenir un vin structuré, corpulent et tannique T° de fermentation de 25 à 30 °C avec un système de maîtrise des températures Clarification naturelle et filtration tangentielle
**Elevage :** Elevage en cuve inox 2 mois

## Dégustation

**Robe :** Profonde couleur grenat
**Nez :** Notes florale et fruitée aux arômes de mûre, myrtille et de cassis
**Bouche :** Souple et finement épicée
**Finale :** Ronde et gourmande
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 15/16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Château MARCHAND BELLEVUE est situé dans l'Entre-deux-Mers, ou plutôt l'Entre-deux-Fleuves puisqu' entre la Dordogne et la Garonne ! L'ensemble des parcelles se situe donc sur des côteaux argilo-calcaire profonds.Je suis Alain Dufourg et j'occupe la maison des lieux depuis ma plus tendre enfance, près du village de Targon, entre l'Abbaye de La Sauve-Majeure et la bastide de Sauveterre-de-Guyenne.En 2010, je reprends seul la gestion du domaine, hérité de mon grand-père et je décide de lui donner un nouveau souffle.Haut Marchand devient Château MARCHAND BELLEVUE en raison de l'exceptionnelle vue sur une immense mer de vignes.Mon défi et ma philosophie : produire des vins de qualité pour faire plaisir tout en respectant le sol, la terre, la plante :« Je ne fais les traitements que si cela est nécessaire, si la pression des champignons est forte, si les risques sont potentiellement élevés » « La terre est mon outil de travail et je veux qu'elle puisse durer longtemps. Pour cela, je cherche à produire des vins qui respectent l'environnement et la plante »« Aujourd'hui, mon vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale, le désherbage et l'épamprage sont mécanisés »Depuis 2017, mon épouse a rejoint l'exploitation ! Notre passion commune est à l'origine de toutes nos cuvées que nous produisons avec amour pour vous faire partager un moment de bonheur !

Plaisirs du vin
Albi