



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU BELFORT

MEDOC



LE VIGNOBLE

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.

L'HISTOIRE

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.

LA VINIFICATION ET L'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.μ



CÉPAGES

60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Belle robe rouge intense. Le nez présente des notes de fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche avec des tanins présents mais bien équilibrés. Finesse et élégance en font un vin charmeur.

