

CHÂTEAU BONFORT

Montagne Saint-Émilion
2011



Nos Domaines

Le terroir dans toute sa grandeur et sa modestie ! Lorsque Marcel Quancard l'achète en 1978 à un vieux vigneron, il reconstitue patiemment le vignoble tout en s'attachant à préserver l'âme des lieux et de son vin. À 12 km au nord de Saint-Émilion, le Château Bonfort devient un petit écrin de 4 hectares, un sanctuaire des qualités propres à l'appellation, concentré des saveurs si typique du Saint-Émilionnais.

LE VIGNOBLE

Commune : 12 km au nord de Saint-Émilion
Terroirs : 15% d'argiles, 25% de limons, 60% de sables.
Superficie : 4,5 hectares
Densité de plantation : 5000 - 6000 pieds / hectare

Rendement : 52 hectolitres / hectare
Cépages : Cabernet , Merlot
Age moyen de la vigne : 30 ans

LE VIN

Assemblage

70% Merlot, 30% Cabernet

Vinification

Traditionnelle en cuves inox thermo régulées, avec 2 à 3 semaines de macération

Elevage

En barriques de chêne merrain français renouvelés par moitié tous les ans

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindre sa plénitude vers 2019/2021.

Dégustation

D'une belle robe rubis profond, un nez typé Saint-Émilion avec des arômes de Merlot dominés par des notes de giroflée, d'herbe sèche, de genêt.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de volaille, de viandes rouge ou encore avec du fromage à pâte dure.



PALMARES

- Argent Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2013

