

Château Trois Fonds

AOC BORDEAUX ROUGE

Nom du Domaine : Château Trois Fonds

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Bordeaux rouge

Cépages : - Merlot (40%)

- Cabernet Franc (30 %)

- Cabernet Sauvignon (30%)

Terroir et exposition : Le vignoble est situé pour moitié en plaine (sol argilo-calcaire et graves), et pour l'autre sur un plateau (sol argilo-calcaire et boulbène).

Densité : 3 300 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 30 ans

Taille : Guyot Simple



Conduite du vignoble : Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage des merlots et un épamprage mécanique et non chimique.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après avoir trié la vendange, nous procédons à une macération à froid pendant 4 jours puis à une fermentation de 20 à 30 jours. Puis nous effectuons l'écouage, le pressurage et la fermentation malolactique du vin à la suite de quoi il est soutiré une première fois. Au cours de son élevage, de 6 à 9 mois, le vin est soutiré 4 à 5 fois avant collage, puis filtré sur terre et plaques avant d'être mis en bouteilles.

Contrôle de la température de vinification : 17°C – 28°C. **Mis en bouteille au château**

Caractère : un vin d'une couleur intense.

Un nez fin des notes de fruits rouges (fraise, cerise).

L'attaque est ample, du volume ; tanins puissants et équilibrés ; des notes de pruneaux et d'épices. Un bon potentiel de garde.

Dégustation : ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, volaille, ainsi que le fromage.

Garde : La structure harmonieuse et la puissance de ce vin permettent une garde de plusieurs années (6 à 8 ans) mais il peut également être bu jeune.

RECOMPENSES :



2019 : Médaille d'Or - Concours de Mâcon

Earl Valpromy-Deffarge

1 Goupin, 33890 Gensac - Tél : 05 57 47 40 76

Email : sebastien@vignobles-deffarge.fr - Site : www.vignobles-deffarge.fr