

Château Trois Fonds

AOC CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Nom du Domaine : Château Trois Fonds

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Côtes de Bordeaux

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 plateau (sol argilo-calcaire et boulbène) .

Densité : 4 500 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, à 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 sa macération à froid pendant 4 jours puis à sa fermentation à chaud pendant 20 à 30 jours. Puis nous effectuons l'écoulage, 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 bouteille.

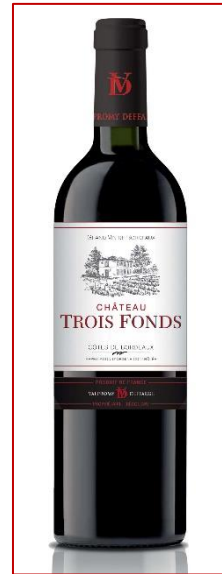
Contrôle de la température de vinification : 17°C – 28°C. **Mis en bouteille au château**

Certification : TERRA VITIS et HVE 3 à partir du millésime 2020.

Caractère : Ce vin présente une couleur intense aux nuances rubis. Le nez se caractérise par des notes de fruits secs, raisins secs. En bouche, l'attaque est fine et équilibrée, soyeuse ; final flatteur ; du potentiel.

Dégustation : ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, 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 dans sa jeunesse.



Récompenses :



2020 : Médaille d'Or Bordeaux, Lyon, Bruxelles
90 Wine Enthusiast- 90 Decanter
★ Guide Hachette