Château Bellegrave, Médoc Cru Bourgeois



Ce vin provient d'une petite propriété qui longe la gironde. C'est situé à Valeyrac, un superbe village complètement inconnu et pas facile d'accès. Au nord il y a le petit Port de Goulée et au sud la Tour de By. La vigne est plantée à 7000 pieds/ha. Après une vendange manuelle la macération se poursuit durant un petit mois en cuves béton suivi d'un décuvage. Après quelques mois le vin est entonné en fûts de bois durant 12 mois.

Origine: Vignoble situé sur des croupes graveleuses du nord du Médoc, bénéficiant d'un bon drainage et d'un ensoleillement optimal. Le climat océanique tempéré favorise une maturation lente et régulière.

Encépagement: 60% merlot 35% cabernet-sauvignon & 5% petit verdot

Vinification: Fermentation en cuves inox, macération longue, élevage de 12 à 16 mois en barriques de chêne français, dont 30 % neuves.

Dégustation: Un vrai plaisir à prix raisonnable ! Des parfums gorgés de fruits rouges et noirs. En bouche, les tanins sont serrés, quelques nuances de menthe de réglisse et poivre noir percent un tapis rempli de fruits.

Potentiel de garde: 4-7 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Parfait avec une entrecôte grillée, un tournedos Rossini ou un gratin dauphinois aux champignons.

- Filet mignon de porc,sauce au fromage fort
- Tournedos sauce béarnaise
- Pintadeau rôti, flambé à l Armagnac
- ...