

Cuvée Bacchus Château La Grange Des Mauberts

Christophe PORCHER

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis persévérant

L'occupation que tu préfères ?
J'aime faire du cheval

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Ce que tu aimes dans le vin ?

La passion de cultiver la vigne et son fruit - le raisin - me vient de mon enfance. Elle s'est renforcée grâce à la rencontre d'hommes et de femmes amoureux du métier, mais également à la suite d'apprentissage et d'échanges de connaissances. Ce métier oblige à se questionner très souvent et à être à l'écoute de nouvelles découvertes pour arriver à trouver le meilleur équilibre entre le terroir, la vie du sol et la vigne. Ceci, dans le but de toujours produire des vins harmonieux, faisant ressortir cet équilibre recherché. Situé sur les coteaux au sud de Sainte-Foy-La-Grande, mon vignoble est cultivé en agriculture biologique depuis les années 1990 pour une partie, l'autre étant convertie lors de mon installation en 2011.



Cuvée Bacchus Château La Grange Des Mauberts

SAINTE FOY CÔTES DE BORDEAUX

Village : Les Lèves-et-Thoumeyragues

Terroir : Sols argilo-calcaires, limoneux et argileux. Sous sols calcaires – 90 mètres d'altitude – Coteaux sud-ouest de Sainte-Foy-La-Grande - 40 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Sélection parcellaire sur des sols limono-calcaires conservant la fraîcheur. Vendanges à maturité phénolique avec éraflage et tri. Fermentation alcoolique à température modérée et extraction douce pour préserver le fruit et le croquant.

Assemblage : 70% Merlot, 30% Malbec

Commentaires de dégustation : La couleur est intense avec des reflets pourpre. Le nez est ouvert sur des baies rouges de sous bois. La bouche est ronde, avec des tanins ronds bien murs. Un fruit croquant ferme la marche pour un vin frais et gouleyant.

Accords mets et vins : Bœuf rôti à la broche, souris d'agneau confite

