

CHATEAU DUBOURG

Saint-Emilion Grand Cru

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE : *Appellation Saint Emilion Grand Cru.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : *Saint Sulpice de Faleyrens.*
Ces vignes appartenaient à une très vieille famille qui possédait un Château très renommé à Saint Emilion.

SUPERFICIE : *2,7 hectares.*

RENDEMENT : *48 hecto / hectare.*

PRODUCTION : *3 000 bouteilles.*

NATURE DU SOL : *argilo - sablonneux et grave.*

TAILLE : *Guyot simple.*

ENCEPAGEMENT : *80% merlot, 20% Cabernet Franc.*

AGE DES VIGNES : *25 ans.*

ELEVAGE : *barrisques.*

VINIFICATION : *traditionnelle en cave inox avec contrôle des températures, cuvaison longue et nombreux remontages.*

MISE EN BOUTEILLE : *18 mois après la récolte.*

HARMONIE DES METS ET DES VINS : *La robe du Château Dubourg est belle, vive et soutenue, en bouche il est corsé et structuré. Ce vin est de toute beauté et possède une bonne trame tannique et une belle densité de bouche. Ce vin généreux et expressif accompagnera parfaitement les viandes et les fromages.*

