

Château Belair-Coubet

CUVÉE MALBEC

CÔTES DE BOURG

2018



HVE depuis
2018

6

6 générations
depuis **1870**



Terroir argilo-
calcaire

Les Vignobles Faure, sont une histoire de famille. Delphine Faure est propriétaire de la 6ème génération de viticulteurs dans les Côtes de Bourg et Blaye Côtes de Bordeaux. Depuis 1870, les Vignobles Faure ont multiplié la surface par 10, avec aujourd'hui près de 120 hectares. Delphine Faure, sensible de l'érosion de l'environnement, a obtenu le label HVE en 2018 et s'engage dans des pratiques viticoles plus responsables avec une vision agroécologique et de viticulture de conservation.

VINIFICATION

Après récolte avec une maturité optimum, la vinification est réalisée à basse température avec des remontages doux afin de garder tout le côté aromatique du fruit. Le passage en bois n'est pas choisi afin de conserver l'ADN si surprenante du Malbec.

DEGUSTATION

Vin complexe avec des arômes de fruits de mûre, myrtille et cassis. La robe se distingue par une couleur intense du violet sombre. La texture est soyeuse généreuse avec un excellent équilibre de tanins.

ACCORD METS & VINS

Ouvrir idéalement 1 heure avant la dégustation et le servir en carafe de préférence entre 15° et 17° avec une entrecôte grillée sur des sarments ou avec des fromages type Rocamadour et Cabécou.



100%
MALBEC

% 14% Vol.

👁️ Rouge pourpre

👃 Ample, élégant et riche en fruit

👄 Suave, délicate et velouté

4
HECTARES