

Château de Macard

AOC Bordeaux Supérieur



APPELLATION : AOC Bordeaux Supérieur

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Pessac sur Dordogne

SOL : Argilo calcaire et grave, sous sol : rocher et plateau calcaire

DENSITE DE PLANTATION : 5000 pieds /ha

SURFACE : 30 ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

ENCEPAGEMENT : 80% Merlot, 10% Cabernet sauvignon,
10% Cabernet franc

PRODUCTION RAISIN :

- **Travail de la vigne :** enherbement un rang sur deux
- **Conduite du vignoble :** lutte raisonnée
- **Taille :** Guyot double
- **Opération en vert :** ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage et vendanges vert
- **Contrôle de maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)**
- Vendanges manuelles et mécaniques

VINIFICATION :

- Sélection parcellaire et tri à la vigne et au chai
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintient des températures de fermentation autour des 28°C
- Pressurage pneumatique

ELEVAGE :

- Élevage avec contrôle d'aération et de température pendant 12 à 24 mois

DEGUSTATION :

Couleur intense, reflets couleur rubis, éclat et brillance

Nez : Fruits noirs : mûre, cassis, myrtille avec des notes toastées

Vin complexe et sophistiqué, équilibré sur l'ensemble de la dégustation, Beau volume, attaque ample, richesse et élégance en fin de bouche.

La dégustation reflète l'expression des arômes et de la qualité du raisin.

Contact :

Domaines Alain AUBERT - 57 bis route de Libourne 33350 Saint-Magne-de-Castillon.

Tél : +33 (5) 57 40 04 30 Fax : +33 (5) 57 56 07 10

Email : domaines.a.aubert@wanadoo.fr Site internet : www.domaines-alain-aubert.com