

Château Bonfort Montagne Saint-Emilion Elevé en fûts de chêne

En 1978, Marcel Quancard rachète le Château Bonfort à un vieux vigneron, et en reconstitue patiemment le vignoble.

Issue des cépages traditionnels de la région, la vigne est plantée de façon classique : 1,50m en largeur x 1,10m entre les pieds.

Les matériaux les plus modernes sont présents au cuvier et au chai (cuves, égrappoir, pressoir), ainsi qu'un système de thermorégulation.

Le vin

Situation : petit vignoble de 4 ha sur la commune de Néac, à 12 km au nord de Saint-Emilion.

Terroir : silico argileux

Encépagement : typiquement Saint-Emilion : 70% Merlot, 30% Cabernet

Elevage : en cuves ciment thermo régulées, puis 10 mois d'élevage en barriques.

Aptitude au vieillissement : 3 à 8 ans

Dégustation

D'une belle robe rubis profond, un nez typé Saint-Emilion : des arômes de Merlot dominés par des notes de giroflée, d'herbe sèche, de genêt.

Une belle charpente avec des tanins marqués qui s'arrondissent très bien après 2 à 3 ans de garde.

Accompagnement

A servir sur un poulet, un chapon rôti, un magret de canard grillé, sur des fromages à pâte dure.

