

Le terroir dans toute sa grandeur et sa modestie !

Lorsque Marcel Quancard l'achète en 1978 à un vieux vigneron, il reconstitue patiemment le vignoble tout en s'attachant à préserver l'âme des lieux et de son vin.

À 12 kilomètres au nord de Saint-Émilion, le Château Bonfort devient un petit écrin de 4 hectares, un sanctuaire aux qualités propres à l'appellation, concentré de saveurs si typiques du Saint-Émilionnais.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : 12 KM AU NORD DE SAINT-ÉMILION.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

TERROIRS : 15% D'ARGILE, 25% DE LIMONS, 60% DE SABLE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET.

SUPERFICIE : 4,5 HECTARES.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 30 ANS.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 000 - 6 000 PIEDS / HECTARE.

LE VIN



Assemblage

70% Merlot, 30% Cabernet

Vinification

Traditionnelle, en cuves inox thermo régulées, avec 2 à 3 semaines de macération.

Élevage

En barriques de chêne merrain français renouvelées par moitié tous les ans.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindra sa plénitude vers 2024/2026.

Dégustation

Une belle robe, un joli nez floral agrémenté de senteurs boisées. La bouche révèle un vin tendu, d'une belle vivacité et profond, grâce à la dominante du cabernet. Ce vin peut être consommé immédiatement, offre un beau potentiel au vieillissement.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de volaille, de viande rouge, ou encore avec du fromage à pâte dure.



PALMARÈS

Bronze, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2018

91 points, James Suckling, 2019

88 points, Wine Enthusiast, 2019