

Ici, nous remontons aux racines de la famille Quancard.

Les vignes du Château partagent pour beaucoup la destinée de Terrefort. Elles dominent la Dordogne, cette rivière de bien des espérances qui se concrétisent en ces lieux en un beau vin, fruit d'une grande passion pour un terroir et son histoire.

Traversées par le 45e parallèle, les vignes du Château bénéficient d'un microclimat idéal pour la viticulture : modérément chaud, humide, un fort ensoleillement et des hivers cléments.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : CUBZAC-LES-PONTS.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE.

SUPERFICIE : 70 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 50 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 30 ANS.

LE VIN



CHÂTEAU LE CALVAIRE

Assemblage

64% Merlot, 36% de Cabernet Sauvignon

Vinification

Macération pré-fermentaire d'une semaine.

Elevage

1/3 en barriques.

Aptitude au vieillissement

Ce vin est à déguster et à apprécier rapidement.

Dégustation

Une jolie robe d'un grenat intense. Un nez au bouquet fruité aux arômes de myrtilles et bigarreaux. Une bouche dotée d'un bel équilibre avec un joli retour fruité.

Accompagnement

Idéal accompagné d'une viande de bœuf ou d'une volaille en sauce ou grillée. S'appréciera aussi avec des fromages à pâte molle comme le camembert, le brie ou du munster

PALMARES

Or, Concours Général Agricole Paris , 2019

Or, Gilbert & Gaillard, 2019

