

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 2026/2028.

Dégustation

Une robe profonde, un nez sur des fruits rouges aux arômes de cerise et de myrtille. La bouche, équilibrée, évolue sur des tanins légèrement granuleux et suaves aux notes de cerises bien mûres, signe d'un bel avenir.

Accompagnement

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



PALMARÈS

Argent, Concours International de Lyon, 2020