

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

Ce vin, à la belle robe profonde aux reflets rubis, présente un nez subtil et délicat sur des notes de fruits rouges acidulé et de framboise. La bouche, aux tanins souples, est fruitée et suave et révèle des notes de fruits rouges et de groseilles. Une très belle bouteille.

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

