



Château Bidou

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Magnifique propriété, forte de l'expérience de 5 générations de vigneron qui ont précédé les propriétaires actuels.
La propriété surplombe la Gironde, toisant fièrement les terres de Margaux.

TERROIR

Argilo – Calcaire.

À LA VIGNE

Culture raisonnée, taille guyot simple et double, enherbement un rang sur deux.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation en cuves thermo-régulées, cuvaison douce pendant 3 semaines environ.

ÉLEVAGE

En barriques et en cuves.

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%,
Malbec 10%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Couleur Rouge profond.

AU NEZ

Nez de fruits acidulés.

EN BOUCHE

Dense et fraîche, très belle structure autour de tanins élégants.

