



#### **Appellation**

AOC Bordeaux rouge

#### **Producteur**

Dominique DUBROCA

#### **Cépages**

Merlot  
Malbec  
Cabernet franc  
Cabernet sauvignon



# Château des 4 Écus

Millésime 2005

Surface AOC Bordeaux rouge : 6ha42

Age moyen du vignoble : 32 ans

#### Culture :

Selon les règles de l'agriculture biologique dans le souci permanent de la protection de la couche d'humus, de la faune et de la flore. :

#### Vendanges :

Mécaniques, le raisin est ensuite trié puis éraflé pour éviter tout arôme herbacé.

#### Vinification :

Fermentation naturelle, absence de collage pour préserver tous les arômes de ce merveilleux nectar.

#### Millésime :

2005 aura été une VRAIE grande année avec une météo parfaite dans le bordelais : ensoleillement, faibles précipitations ont apporté une richesse en sucre avec un bon équilibre en acidité.

#### Le + du vigneron :

Magie d'un subtil assemblage de merlot, malbec, cabernet franc et cabernet sauvignon soigneusement sélectionnés.

Jolie robe d'un rouge profond aux éclats de rubis, d'emblée le nez invite à la dégustation.

Très belle attaque en bouche, aux notes de fruits rouges fondus dans un léger boisé, les tanins soyeux prennent le dessus pour laisser une longue finale dans un style absolument gourmand.

Ce vin est aujourd'hui à son apogée et pour encore quelques années.

#### Accord mets-vin :

Viandes rouges, gibiers à plume, fromages.

## **Dominique DUBROCA**

Viticulteur en Agriculture Biologique – Certifié Ecocert

11 chemin du Puits de Reynon - 33410 BEGUEY

Tél. : 06 11 27 30 51 – Tél./Fax : 05 56 62 96 42

Email : [chateaudes4ecus@gmail.com](mailto:chateaudes4ecus@gmail.com)

N° SIRET : 400 761 755 00018 - N° TVA intracommunautaire : FR 56 400 761 755