

## Fiche Technique : AOC BORDEAUX ROUGE

### Château Trois Fonds

**Nom du Domaine :** Château Trois Fonds

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOC Bordeaux rouge

**Cépages :** - Merlot ( 40% )  
- Cabernet Franc ( 30 % )  
- Cabernet Sauvignon ( 30% )

**Terroir et exposition :** Le vignoble est situé pour moitié en plaine (sol argilo-calcaire et graves), et pour l'autre sur un plateau (sol argilo-calcaire et boulbène).

**Densité :** 3 300 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 30 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage des merlots et un épamprage mécanique et non chimique.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après avoir trié la vendange, nous procédons à une macération à froid pendant 4 jours puis à une fermentation de 20 à 30 jours. Puis nous effectuons l'écoupage, le pressurage et la fermentation malolactique du vin à la suite de quoi il est soutiré une première fois. Au cours de son élevage, de 6 à 9 mois, le vin est soutiré 4 à 5 fois avant collage, puis filtré sur terre et plaques avant d'être mis en bouteilles.

**Contrôle de la température de vinification :** 17°C – 28°C.

**Mis en bouteille au château**

**Caractère :** un vin d'une couleur intense.

Un nez fin des notes de fruits rouges (fraise, cerise).

L'attaque est ample, du volume ; tanins puissants et équilibrés ; des notes de pruneaux et d'épices. Un bon potentiel de garde.

**Dégustation :** ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, volaille, ainsi que le fromage.

**Garde :** La structure harmonieuse et la puissance de ce vin permettent une garde de plusieurs années (6 à 8 ans) mais il peut également être bu jeune.

**Production annuelle :** 100 000 bouteilles

Bonne dégustation !



**Château Tour de Goupin**

Earl Valpromy- Deffarge

1 Goupin, 33890 Gensac

Tél : 05 57 47 40 76

Email : [earl.valpromy-deffarge@orange.fr](mailto:earl.valpromy-deffarge@orange.fr)