

Château Les Bertrands – Côtes de Blaye, Bordeaux

La famille Dubois, propriété familiale agrandie au fil des décennies !

Il y a trois siècles, au temps de Vauban, notre ancêtre François Dubois plantait sa première vigne sur les hauteurs de Reignac de Blaye. Neuf générations plus tard, nous sommes toujours là, fières de poursuivre avec la même foi et la même fougue cette belle histoire familiale qui nous lie si fortement à la terre, à la vigne et au vin.

Jean-Pierre et Nicole depuis une quarantaine d'années, Laurent depuis 1993, son épouse Isabelle et sa soeur Sophie depuis 2004, ensemble, parents et enfants, mettons tout en oeuvre pour cultiver les lettres de noblesse de notre Château Les Bertrands et de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.

Cépages : 85% de Sauvignon, 15% de Muscadelle

Situation géographique : A Reignac à 18 kms de Blaye, 50 kms de Bordeaux, rive droite de la Gironde sur une majorité de pentes sud et plateaux.

Superficie des vignes : 17 hectares pour la Cuvée Tradition

Sol : Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses

Production : En viticulture raisonnée depuis 1996 ! 4 000 pieds par hectare, 50 à 60 hectolitres par hectare. Palissage vertical, vendange verte, effeuillage

Vinification : Raisins vendangés à l'optimum de la maturité, macération pelliculaire à 50% et pressurage direct 50%, table de tri et sélection des jus, fermentation en cuves inox thermo-régulées. Elevage en cuves inox, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles

Dégustation : Vin très aromatique et parfumé, remarquable par sa finesse. Parfums d'agrumes, fruits exotiques. Bouche : frais et fruité

Potentiel de garde : 2 ans