Château Les Bertrands Vieilles Vignes – Côtes de Blaye, Bordeaux

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

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 : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Vignes de 35 ans d'âge en moyenne

Origines : Famille Dubois, propriétaires. Propriété familiale agrandie au fil des décénnies.

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

Sol : Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses, sous sol : grave argileuse avec quelques alios

Viticulture : 20 hectares de surface (4 000 pieds par hectare), 45 hectolitres par hectare. Palissage vertical, vendange verte

Vinification : Raisins vendangés à maturité optimale, table de tri, éraflage, foulage, macération et fermentation en cuves inox thermo-régulées et élevage en cuves inox et ciment pendant 15 mois

Dégustation : Vin fruité, agréable, fin. Nez de fruits rouges : cassis, framboise, cerise. Attaque souple, tanins fins. Vin rond, riche et puissant. Finale longue et agréable

Potentiel de Garde : 6 à 10 ans