

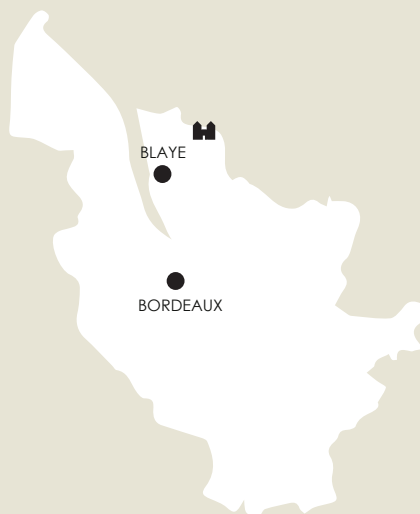
Château Alfa la Bernarde

Blaye-Côtes de Bordeaux



A l'ouest de Saint-Emilion et en bordure de l'appellation Fronsac, le vignoble de 14 hectares du Château Alfa La Bernarde a - en 1989 - été acquis par Mähler-Besse qui l'a depuis restructuré. Une politique qualitative veille à limiter les rendements de ce vignoble complanté en cépages nobles du bordelais, avec une forte proportion de Merlot. Une vinification et un élevage soignés, respectent et valorisent la typicité de ce Premières Côtes de Blaye, situé en lisière du fronsadais. Ces vins charpentés développent finesse et bouquet dont quelques années en bouteille favorisent l'épanouissement.

On the West of Saint-Emilion and in border of the named Fronsac, the vineyard of 14 hectares of the Castle Alfa La Bernarde - in 1989 - was acquired by Mähler-Besse who since restructured it. A qualitative politic take care to limit the yields of this vineyard planted in noble vines of bordelais, with a strong proportion of Merlot. A wine making and a breeding looked after, respect and value the typicality of it Premières Côtes de Blaye, situated in border of the fronsadais. These robust wines develop finesse and bouquet whose a few years in bottle favor the blooming.



Appellation :
Blaye-Côtes de Bordeaux.
Superficie de la plantation : 14 hectares.
Densité de plantation :
5 000 pieds/ha.
Production annuelle :
80 000 bouteilles.
Cépages : 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc et 60% Merlot Noir.
Âge moyen du vignoble :
25 ans.
Sols et sous-sols :
Argilo-calcaire.

Culture / Soins de la vigne: Taille Guyot double avec effeuillage et éclaircissage.
Vignification : Chai mixte: cuves ciment et cuves inox.

Name : Blaye-Côtes de Bordeaux.
Area : 14 hectares.
Density of plantation: 5,000 feet/hectare.
Annual production : 80,000 bottles.
Types of vine : 20% Sauvignon Cabernet, 20% Cabernet Franc and 60% Black Merlot.
Average age of the vineyard : 25 years
Soil and subsoil : Clay-limestone.
Cultivation / Care of

the vine : Double Guyot size with exfoliation and stripping.
Wine-making : Wine-making in a mixed wine cellar: cement vat and stainless steel vats.

