



Vignoble certifié HVE3

Château Blancard

Appellation : Médoc

Son Histoire

La propriété est située au coeur du village de Bégadan non loin de l'Estuaire (environ 2.5km) et profite de son micro-climat pour être protégé contre certains aléas climatiques, comme le gel.

Le Vignoble

- Superficie : 4 hectares
- Terroir : Argilo - Calcaire.
- Encépagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
- Méthode Culturelle : Conduite raisonnée, taille guillot double, effeuillage

La Vinification

Macération : Macération préfermentaire à froid.

Fermentation : Fermentation en cuves inox thermo régulées, Cuvaïson douce pendant 3 semaines.

Elevage : 100% en cuve avec alternatifs pendant 6 à 8 mois

Production Annuelle : 30 000 Bouteilles

OEnologue : Antoine Medeville



[Reportage Cyril Gillet](#)

La Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis d'une grande intensité. Le nez dévoile des senteurs de baies noires composites légèrement épicées. La bouche est ample, sur des fruits noirs très mûrs, qui s'adosent à une structure tannique d'un grand velouté.

