

CHÂTEAU  
BELLE-VUE

HAUT-MÉDOC



## Château Belle-Vue, Cru Bourgeois Exceptionnel

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2019

### LE VIN

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez  
Gérante : Isabelle Mulliez  
Régisseur : Jérôme Pineau  
Directeur : Yannick Reyrel  
Œnologue Christophe Coupez  
Superficie : 14,99 ha à 6 666 pieds/ha

### LE MILLÉSIME

La canicule estivale, avec seulement 65 mm de pluies entre le 15 juin et le 08 septembre 2019 a permis la récolte de baies très saines, certes de petite taille mais d'une grande puissance aromatique. Les vendanges se sont étalées du 26 septembre au 18 octobre pour permettre à chaque parcelle d'atteindre sa parfaite maturité. Patience a été notre maître mot tout au long de la phase de récolte.

Château Belle-Vue 2019 offre une couleur pourpre intense, des tannins veloutés et racés, des notes florales et épicées dans la lignée de ses plus beaux millésimes.

### TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, à la frontière de nombreux Grands Crus Classés du Médoc, sur un terroir de graves grossières profondes.

### A LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

### VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

### ELEVAGE

30% en fûts neufs  
Durée : 14 à 16 mois.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 48%, Merlot 30%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 1%, Carménère 1%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

### DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.65  
Age moyen des vignes: 39 ans  
Volume de production: 80 000 bouteilles

