

C H Â T E A U
BELLE-VUE

HAUT-MÉDOC



Château Belle-Vue Haut-Médoc, Cru Bourgeois 2016

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2016

LE VIN

Propriétaires / Gérante : Héritiers Vincent Mulliez / Isabelle Mulliez
Régisseur : Jérôme Pineau
Consultant : Vincent Bache-Gabrielsen
Œnologue Christophe Coupez
Superficie : 14,58 ha - 6 666 pieds/ha

LE MILLÉSIME

Nos Merlots ont été cueillis du 3 au 6 octobre pour exprimer un fruit frais intense et complexe. Nous avons ensuite patienté jusqu'au 14 octobre pour récolter nos Cabernets Sauvignons à l'équilibre idéal entre velouté tannique et puissance aromatique. Nos Petits Verdots, une nouvelle fois exceptionnels, parvenaient à une maturité fringante entre le 15 et le 22 octobre. Fraîcheur, densité et velouté, ouverture aromatique et complexité, définissent ce grand millésime bordelais, avec un maître mot : Equilibre !

TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, très proche de nombreux Grands Crus classés du Médoc sur un terroir de graves grossières profondes.

A LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, 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 sans le déstructurer.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

ELEVAGE

30% fûts neufs pendant 14 mois.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Petit Verdot 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.31 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.58

Age moyen des vignes: 36 ans

Volume de production: 120 000 bouteilles

