

C H Â T E A U  
**BELLE-VUE**

HAUT-MÉDOC



## Château Belle-Vue Haut-Médoc, Cru Bourgeois 2017

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2017

### 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 vines/ha

### LE MILLÉSIME

Le gel qui a eu lieu durant les nuits des 27 et 28 avril a causé des pertes de récolte considérables et bouleversé un millésime qui s'annonçait comme très précoce. Nous choisissons de récolter nos merlots entre le 25 et le 27 septembre, nos fabuleux Petits Verdots entre le 1er et le 4 octobre et terminons par nos Cabernets Sauvignons le 5 octobre. Très aromatique, d'un profil classique, le millésime 2017 nous semble très proche du millésime 2001 dans sa constitution. Nous travaillerons à l'élever en lui conservant son ouverture aromatique et son appétence.

### 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, toiletteage.
- 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, Durée : 14 mois.

### CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Petit Verdot 20%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.40 % vol.

### DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.60

Age moyen des vignes: 37 ans

Volume de production: 24 000 bouteilles

