

# Château Bellegrave Millésime 2013

Un millésime très technique !

Une des particularités du millésime 2013 est liée à une floraison tardive sous un climat froid et humide ayant conduit à une sévère coulure du merlot.

Les travaux en vert minutieux, les vendanges rapides et les vinifications précises nous ont permis d'élaborer un vin à la fois coloré et fruité en dépit de conditions climatiques peu favorables.

« Notre réactivité pendant les vendanges ainsi que la sélection rigoureuse lors des assemblages nous permettent d'obtenir à ce jour un vin particulièrement fruité et plaisant. Le cabernet-sauvignon arrivé à maturité, en forte proportion, apporte la structure suffisante à l'équilibre complet du vin ».

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2014



## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2013

**Dates de récolte :** 27 Septembre au 8 Octobre 2013

**Assemblage :** 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

**Rendement :** 40 hl/ha

**Production :** 20 000 bouteilles (estimation)

## LA PROPRIETE

**Surface :** 8,35 ha

**Sol :** Graves garonnaises

**Age moyen du vignoble :** 25 ans

**Encépagement :** 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Densité de plantation :** 8333 pieds/ha

**Taille :** Guyot double

**Vinification :** Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité.

**Elevage :** 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

**Second vin :** Les Sieurs de Bellegrave

**Propriétaires :** Ludovic & Julien Meffre

Château  
BELLEGRAVE



PAUILLAC