

EÉRCIE SEVEN EN DROITIE





# Petit Verdot by Belle-Vue

AOC Bordeaux, rouge 2020

Vinifiée avec respect et douceur, cette cuvée est élevée en amphores italiennes pour préserver sa fraîcheur et son fruit et en barriques de 400l de chêne autrichien pour sublimer la structure et la typicité aromatique du Petit Verdot.

### LE VIN

Propriétaires / Gérante : Héritiers Vincent MULLIEZ / Isabelle MULLIEZ

Directeur : Yannick REYREL Régisseur : Jean Michel BAUDRIT

Superficie : 2.60 ha issus de vieilles vignes plantées en 1939, 1949 et 1958

Densité de plantation : 3788 pieds/ha

#### TERROIR

Argileux (ancienne île de la Garonne).

#### 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 dédoublage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines des ceps 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

25% en amphores italiennes, 25% en fûts neufs de 400l, 25% en fûts d'un vin, 25% en fûts de deux vins. La priorité est mise sur l'utilisation de barriques de 400l dont les bois sont issus de forêts autrichiennes Durée prévue : 14 à 16 mois.

# CÉPAGES

Petit verdot 100%

## **SPÉCIFICATIONS**

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

## DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.60

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Age moyen des vignes: 80 ans

Volume de production: 4300 bouteilles

