

# Château Bellegrave

## Millésime 2019



Un très bon millésime, tout simplement...

Avec un débourrement précoce lié à la douceur de l'hiver, la croissance végétative ralentit par la suite, laissant la floraison se dérouler sous un temps frais, sans conséquence significative sur la future récolte.

L'été aura été exceptionnellement chaud, conduisant à une contrainte hydrique importante mais limitée par des pluies qui se sont fait attendre ! Il n'y a donc pas eu de blocage de maturité ce qui a permis à la véraison d'être rapide et homogène.

Grace à un mois de Septembre sec, chaud et ensoleillé, les raisins ont acquis progressivement un potentiel colorant et tannique caractéristique d'un très bon millésime.

« Le millésime 2019, sur nos propriétés, s'inscrit une nouvelle fois dans la lignée des grands millésimes. Même si le stress hydrique de la vigne a été important, nous n'avons pas constaté de blocage de maturité. Les vins issus de ce millésime sont certes riches en alcool, mais présentent un fruité éclatant et une belle structure tannique, offrant un assemblage équilibré notamment grâce à des cabernets sauvignons remarquables ! »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2020

## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2019

**Dates de récolte :** 20 Septembre au 07 Octobre 2019

**Assemblage :** 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

**Rendement :** 54 hl/ha

**Production :** 30 000 bouteilles (estimation)

## LA PROPRIETE

**Surface :** 8,75 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