Château Bellegrave
Millésime 2024

Un nouveau défi relevé !

Le millésime 2024 a été marqué par des conditions climatiques exigeantes, influençant chaque étape du cycle de la vigne. Cependant, grâce à notre expertise et à une vigilance accrue, nous avons su transformer ces défis en opportunités, donnant naissance à des vins d'une grande finesse et d'un bel équilibre, d'autant plus précieux que leur production s'avère très limitée cette année.

Des précipitations exceptionnellement élevées, associées à des températures plus douces que la normale, ont certes perturbé le développement initial de la vigne. Toutefois, cette abondance hydrique a constitué une réserve précieuse, favorisant une croissance vigoureuse et homogène dès le début de la saison. Face aux pressions accrues du mildiou, nous avons mis en place des pratiques culturales rigoureuses et adaptées, renforçant la résilience des vignes et préservant la qualité des raisins jusqu'aux vendanges.
Une gestion minutieuse de la maturation et des sélections à la récolte ont permis d'obtenir des vins exprimant avec éclat la typicité de notre terroir.

« Ce millésime illustre notre capacité d'adaptation et notre engagement constant à produire des vins d'exception, fidèles à leur origine malgré les aléas climatiques. Nos vins rouges se distinguent par leur fraîcheur, un fruité éclatant et des tanins soyeux, offrant une texture harmonieuse et une belle gourmandise.
Ce millésime 2024, à la fois technique rare et prometteur, révèle toute la richesse et la diversité de notre terroir, témoignant d'un travail précis et passionné, au service de l'excellence. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2025

CHÂTEAU BELLEGRAVE 2024

Dates de récolte : 24 Septembre au 4 Octobre 2024
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Elevage : 12 mois, 35% barriques neuves
Date de mise en bouteille : Non disponible
Rendement : 35 hl/ha
Production : 18 000 bouteilles (estimation)
Degré alcoolique : 12.5%

LA PROPRIETE

Surface : 9 ha
Sol : Graves garonnaises
Age moyen du vignoble : 25 ans
Encépagement : 67% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot
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

EARL CHATEAU BELLEGRAVE au capital de 7 622,45 € – 22 route des Châteaux - 33250 Pauillac
Siret : 42261212700015 code APE 0121Z
RC BORDEAUX B 422612127 - N° TVA intracommunautaire: FR27 422612127
Tel. : (+33) 5 56 59 05 53 – Fax : (+33) 5 56 59 06 51 – E-mail : contact@chateau-bellegrave.com
www.chateau-bellegrave.com