CHÂTEAU
BELLE-VUE
HAUT-MÉDOC

Chateau Belle-Vue
Haut-Médoc, Cru Bourgeois 2018

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2018

LE VIN

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez
Gérante : Isabelle Mulliez
Régisseur : Jérôme Pineau
Consultant : Vincent Bache-Gabrielsen
Œnologue Christophe Coupez
Superficie : 14,58 ha
Densité de plantation : 6 666 pieds/ha

LE MILLÉSIME

Après une campagne viticole très intense, les conditions climatiques ont radicalement changé pour donner naissance à de superbes raisins. Entre le 26 septembre et le 5 octobre, nos merlots ont été vendangés délivrant une délicieuse expression de fruit et de fraîcheur. Le 12 octobre, nous avons ramassé notre petit verdot le cépage signature de la propriété, puis, entre le 10 et le 17 octobre, les cabernets sauvignon. Pour la première fois, le cabernet franc et la carménère, récoltés le 10 octobre, sont venus parfaire l'assemblage de Château Belle-Vue 2018 qui devient notre première cuvée réunissant les 5 cépages les plus emblématiques du Médoc.

TERROIR

Le Chateau Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, très proche de nombreux Grand Cru classé du médoc sur un terroir de graves grossières profondes.

A LA VIGNE

- Certification Haut Valeur Environnementale, 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 en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir, aucun herbicide n'est utilisé.

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% de bois neuf, Durée : 14 mois.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon : 48%, Merlot : 30%, Petit Verdot : 20%, Cabernet franc : 1%, Carménère : 1%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.
pH: 3.65
Age moyen des vignes: 38 ans
Volume de production: 102000 bouteilles

Château Belle-Vue
SC de la Gironville, 103, route de Pauillac, 33460 Macau
Tel. 05.57.88.19.79 - Fax 05.57.88.41.79
chateau-belle-vue.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

vincod.com/J4RV9F