

CHÂTEAU BELLEVUE Cuvée Tradition

AOC Castillon-Côtes de Castillon

Surface : 12 ha.

Les sols: Coteaux Argilo-calcaire.

Situation : Continuité des Coteaux de Saint-émilion.

Encépagement:

- 65 % de Merlot.
- 30 % de Cabernet Franc et 5 % de Cabernet sauvignon

Viticulture:

- Age moyen des vignes : 35 ans
- Taille : Guyot double.
- Augmentation de la hauteur de feuillage pour une meilleure activité photosynthétique.
- Double levage.
- Enherbement d'un rang sur deux et travail du sol.

Vendanges: Mécaniques

Vinifications:

- Macérations à froid pendant 3 jours.
- Fermentation avec contrôle des températures autour de 28°C.
- 3 remontages par jours pendant la fermentation alcoolique.
- Macération post fermentaire à chaud pendant 15 jours.
- Pressurage léger.



Assemblage: 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Franc

Elevage:

- En cuve pendant 18 mois avec des soutirages tous les trois mois.

Commentaires de dégustations: Ce vin grenat profond affiche des arômes de fruits rouges. Ces tanins souples tapissent une bouche de velours avec finesse et longueur.

CHATEAU BELLEVUE

Vignobles Lydoire

05 Rouye - 33350 BELVES DE CASTILLON

Tel : 05 57 47 94 29

E-Mail : vignoblelydoire@orange.fr

Site : vignobleslydoire.com