

CHÂTEAU BELLEVUE Vieilles Vignes

AOC CASTILLON—COTES DE BORDEAUX

Surface : 12 ha.

Les sols: Coteaux Argilo-calcaire.

Situation : Continuité des Coteaux de Saint-émilion.

Encépagement:

- 65 % de Merlot.
- 30 % de Cabernet Franc.– 5 % de Cabernets Sauvignon

Viticulture:

- Age moyen des vignes : 40 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.
- 4 remontages par jours pendant la fermentation alcoolique.
- Macération post fermentaire à chaud pendant 15 jours.
- Pressurage léger.

Assemblage : 65 % de Merlot - 35 % de cabernets Francs

Elevage:

- En barriques pendant 12 mois.
- Soutirages réguliers.

Production: 30 000 bouteilles.



CHATEAU BELLEVUE

Vignobles Lydoire

05 Rouye - 33350 BELVES DE CASTILLON

Tel: 05 57 47 94 29

E-Mail : vignoblelydoire@orange.fr

Site : vignobleslydoire.com