

# 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:**

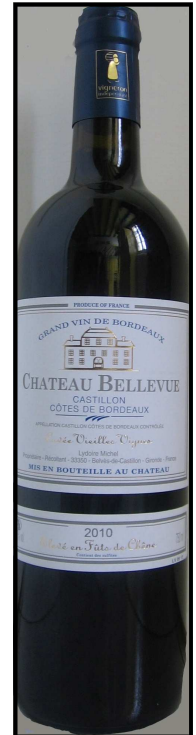
- Macérations à froid pendant 3 jours.
- Fermentation avec contrôle des températures autour de 28°C.
- 4 remontages par jours pendant la fermentation alcoolique.
- Macération post fermentaire à chaud pendant 15 jours.
- Pressurage léger.

**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](mailto:vignoblelydoire@orange.fr)

Site : [vignobleslydoire.com](http://vignobleslydoire.com)