

# CHÂTEAU BELLEVUE Cé Ma Cu Vée

*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.



**Assemblage** : 70 % de Merlot - 30 % de cabernets Francs

**Elevage**:

- En barriques neuves (50 % chêne français, 50 % chêne américain ) pendant 18 mois.

**Production**: 900 bouteilles.

**CHATEAU BELLEVUE**

Vignoble 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)