

Château de Bellevue

APPELLATION LUSSAC SAINT-EMILION CONTROLEE

SCEA André CHATENOUD
33570 LUSSAC
tel.: 06 72 83 18 04
fax : 05 57 74 53 69
www.chateau-de-bellevue.com

LE VIGNOBLE

Bâtiment : Chartreuse bordelaise du 18e siècle

Superficie 12 ha

Terroir sol : argilo-calcaire
sous-sol : rocher calcaire à astéries
type : plateau en pentes douces
altitude : 80 m

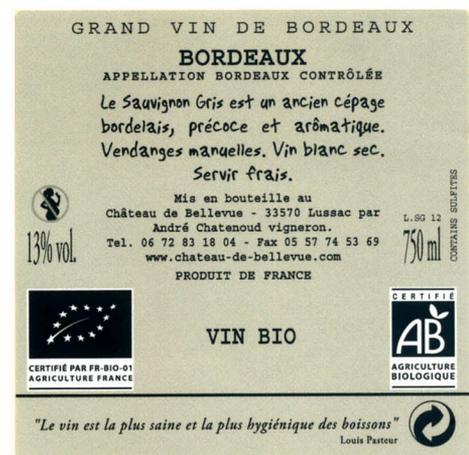
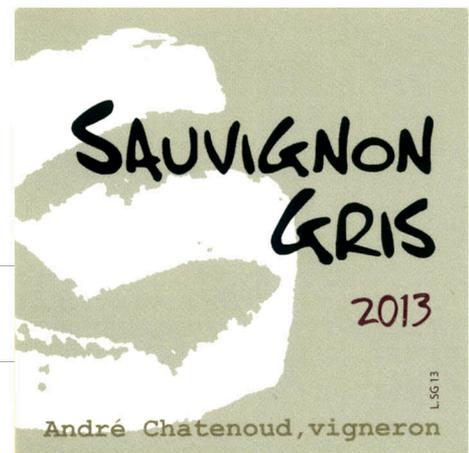
Cépages sauvignon gris : 1,40 ha

Orientation du vignoble nord / sud

Travail du sol : enherbement naturel et travail du cavaillon
Culture biologique

Vendanges 100% manuelles, en cagettes

Tri : table vibrante et plateau de tri manuel



LE MILLESIME 2013 - Sauvignon gris - AOC BORDEAUX

Vendanges du 25 au 28 septembre 2013

Rendement 45 hl/ha **Production** 9000 bouteilles

Assemblage sauvignon gris 100%

Vinification : pressurage très doux, type pneumatique, une seule et longue pressée.
Fermentation avec des levures bio, environ 4 semaines.
Bâtonnage en cuve.

Mise en bouteilles : début mars 2014. Pas de filtration.
Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12°.

LE VIN: Couleur jaune pâle, nez très fin de fruits à pépins, à dominante poire comice, quelquefois légère note d'ananas. Attaque ronde et fondue laissant ensuite apparaître une bonne vivacité et une finale d'agrumes, citron et pamplemousse.

Pour fruits de mer, poissons, charcuteries sèches, jambons de pays, fromages de chèvres, vieux comté ou simplement un verre entre amis à l'apéritif.