



Château de Bellevue

APPELLATION LUSSAC SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

C. CHATENOUD & Fils

33570 LUSSAC

Tél. : 06 72 83 18 04

Fax : 05 57 74 53 69

www.chateau-de-bellevue.com

LE VIGNOBLE

Batiment : Chartreuse Bordelaise du 18^{ème} siècle.

Superficie : 12 ha

Terroir : Sol : argilo-calcaire
Sous-sol : rocher calcaire à astéries
Type : plateau en pentes douces
Altitude : 80m.

Cépages : Merlot : 11ha25
Cabernet-franc : 0.75 ha.

Age moyen : 40 ans

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 2004 médaille d'argent Biofach 2007 médaille de bronze Expression bio 2006
Mention Spéciale Concours Amphore - Paris 2007 * Guide hachette 2008

Vendanges du 04 au 09 Octobre

Rendement 53 hl/ha

Assemblage : Merlot : 95%
Cabernet-franc : 5%

Vinification : traditionnelle ; macération : 16 jours ; Fermentation malo-lactique en cuves.
Vin non chaptalisé. Levures du terroir (pied de cuve).

Elevage : 3 mois en cuves, 12 mois en barriques dont 15 % de neuves.
Chais climatisés.

Mise en bouteilles : aout 2006.
Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12 degrés.

CLAUDE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

Conformément à la loi du 12 Mai 1980, la marchandise ne sera la propriété de l'acheteur que lorsque son paiement aura été effectué dans son intégralité.

"En qualité de membre d'un centre de Gestion agréé par l'Administration fiscale, nous acceptons tous règlements par chèque."

