



Château de Bellevue

APPELLATION LUSSAC SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

SCEA André CHATENOUD

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 2005 médaille d'argent Expression vigneron bio 2007 – médaille d'or concours Amphore Paris 2008.

Vendanges du 21 au 27 Septembre

Rendement 37 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).

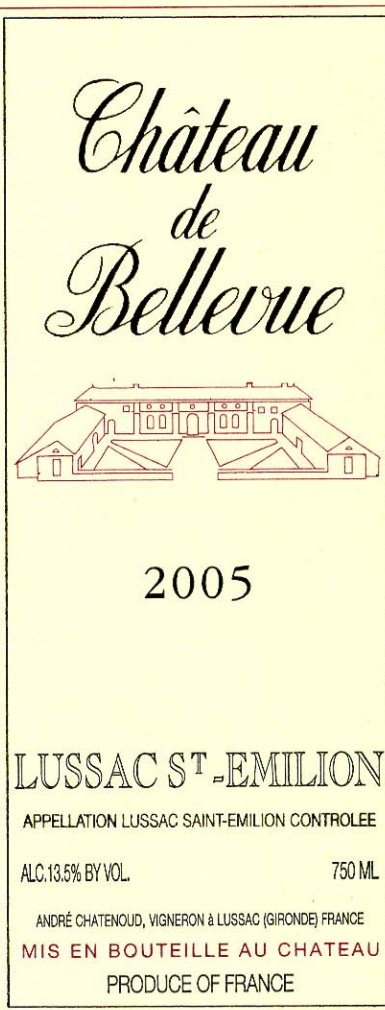
Elevage : 3 mois en cuves, 12 mois en barriques dont 15 % de neuves.
Chais climatisés.

Mise en bouteilles automne 2007.
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."



L 05 81

CONTIENS SILETTES