

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 18ème 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 2006

Vendanges du 26 au 30 Septembre

Rendement 35 hl/ha

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

Vinification : traditionnelle ; macération : 18 jours ; Fermentation malo-lactique en cuves.
Vin non chaptalisé. Levures du terroir (pied de cuve).

Elevage : 1 an en barriques de chene français ; le reste du temps en cuve.
Chais climatisés.

Mise en bouteilles : août 2008.

Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12 degrés.

CLAUDE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

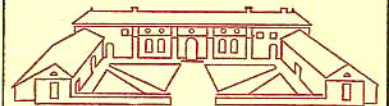
Conformément à la loi du 12 Mai 1980, la marchandise ne sera la propriété de l'acheteur que lorsque son paiement aura été effectué dans son intégralité.

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

SOCIÉTÉ CIVILE D'EXPLOITATION AGRICOLE AU CAPITAL DE 43 320 EUROS

R.C. : 84 D 44 - SIRET : 330 139 064 000 19 - APE : 011 G - N° T.V.A. : FR 623 301 39064 - N° ACCISE : FR 093 061 E 2927

Château de Bellevue



2006

LUSSAC ST-ÉMILION

APPELLATION LUSSAC SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

ALC. 13% BY VOL.

750 ML

ANDRÉ CHATENOUD, VIGNERON à LUSSAC (GIRONDE) FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUCE OF FRANCE

L098

CONTAINS SAFETIES