



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 : 10 ha25
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 2008 « Château de Bellevue »

Vendanges du 06 au 09 Octobre

Rendement 25 hl/ha

Assemblage : Merlot :95 %
Cabernet Franc 5%

Vinification : traditionnelle ; macération :20 jours ; Fermentation malo-lactique en cuves.
Levures du terroir (pied de cuve).

Elevage : 12 mois en barriques bordelaises de chêne français. un an en cuve.
Pas de collage, pas de filtration.
Chais climatisés.

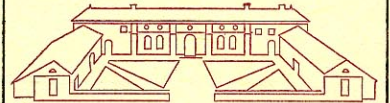
Mise en bouteilles : septembre 2009.
Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12 degrés.

CLAUSE 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."

Château de Bellevue



2008

LUSSAC ST-EMILION

APPELLATION LUSSAC SAINT-EMILION CONTROLÉE

ALC.13% BY VOL

750 ML

ANDRÉ CHATENOUD, VIGNERON à LUSSAC (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUCE OF FRANCE

L.BEL. 08

CONTIENS SÈPTETTES