



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 merlot : 9,85 ha
cabernet-franc : 0,75 ha
sauvignon gris : 1,40 ha

Age moyen 35 ans

Orientation du vignoble nord / sud

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

Vendanges 100% manuelles, en cagettes

Tri : table vibrante et plateau de tri manuel

LE MILLESIME 2010 "Château de Bellevue"

Vendanges du 23 au 29 septembre

Rendement 45 hl/ha

Assemblage merlot 95% et cabernet-franc 5%

Vinification : traditionnelle; macération 15 jours; fermentation malo-lactique en cuves;
levures du terroir (pied de cuve)

Elevage : 12 mois en barriques bordelaises de chêne français en cave souterraine,
à une température de 12°
Un an en cuve
Pas de collage, pas de filtration
Chais climatisés

Mise en bouteilles : septembre 2012
Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12°.

