

# 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<sup>ème</sup> 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.

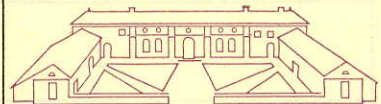
**Age moyen** : 40 ans

**Orientation du vignoble** : nord-sud

**Travail du sol** : enherbement naturel et travail du cavillon par binage.

**Vendanges** : 100% manuelles.

# Château de Bellevue



## 1998

### LUSSAC ST-EMILION

APPELLATION LUSSAC SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

ALC. 13% BY VOL.

750 ML

CHATENOUD CH. et FILS, VIGNERONS à LUSSAC (GIRONDE) FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUCE OF FRANCE

L 98 B

## Le MILLESIME 1998

Un seul vin produit.

**Rendement** : 56 hl/ha

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

**Vinification** : traditionnelle ; macération : 19 jours ; Fermentation malo-lactique en cuves.  
Levures du terroir (pied de cuve). Vin non chaptalisé.

**Eleavage** : 7 mois en cuves, 5 mois en barriques dont 25% de neuves.  
Chais climatisés.

**Mise en bouteilles** : printemps 2000. collage léger au blanc d'œuf frais. Filtration légère.  
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."*