

CHATEAU
CLAUD-BELLEVUE

Castillon Côtes de Bordeaux

2016

85% MERLOT- 15% CABERNET FRANC

FRUITÉ & VOLUPTÉ

LE VIGNOBLE

D'UNE SUPERFICIE TOTALE DE 10 HA SUR LE PLATEAU CALCAIRE A ASTÉRIES (QUE L'ON RETROUVE À ST-ÉMILION), CE TERROIR FAIT D'ARGILES PEU PROFONDES CONFÈRE UNE CERTAINE LÉGÈRETÉ ET EXUBÉRANCE A CE VIN, NOS VIGNES, D'UNE MOYENNE D'ÂGE DE 15 ANS, SONT PLANTÉES À UNE DENSITÉ DE 5 000 PIEDS/HA. L'ENCÉPAGEMENT EST DOMINÉ A PRÈS DE 70% PAR LE MERLOT COMPLÉTÉ PAR 20% DE CABERNET FRANC SUR LES ZONES PLUS CALCAIRES ET QUELQUES VIEILLES VIGNES DE CABERNET SAUVIGNON. NOUS PRATIQUONS UNE CULTURE RAISONNÉE DU VIGNOBLE : AUCUN HERBICIDE, DES CÉRÉALES ET DES LÉGUMINEUSES SONT SEMÉES POUR FAVORISER L'AÉRATION ET LA FERTILISATION AZOTÉE DU SOL. LES VENDANGES MANUELLES ONT EU LIEU DU 7 AU 20 OCTOBRE 2016

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

NOUS VINIFIONS EN BAIES ENTIÈRES. LA CUVAISON DURE ENVIRON 30 JOURS. FERMENTATION MALOLACTIQUE EN CUVES ET EN BARRIQUES (1/3 FÛTS NEUFS, 1/3 FÛTS D'UN VIN, 1/3 FÛTS DE DEUX VINS) L'ÉLEVAGE DURE 12 MOIS EN BARRIQUE ET 12 MOIS EN CUVE

8 000 BOUTEILLES ONT ÉTÉ PRODUITES
15% VOL.

NOTES & MEDAILLES

JAMES SUCKLING	92/100 (JAN. 2019)
LISA PERROTTI-BROWN	90/100 (MARS 2019)
YVES BECK	91/100 (DÉC. 2018)

CONCOURS DE BRUXELLES 2020	MÉDAILLE D'OR
-------------------------------	---------------

CE VIN FAIT LA PART BELLE AUX FRUITS MÛRS : CERISE, PRUNE, QUI S'APPUIENT SUR DES TANNINS BIEN FONDUS. L'ENSEMBLE EST A LA FOIS STRUCTURÉ ET VOLUPTUEUX. EXCELLENT À BOIRE MAINTENANT ET PENDANT ENCORE QUELQUES ANNÉES (DÉGUSTÉ LE 26/02/21 À SAINTE-COLOMBE).

CONSEILLÉ PAR DERENONCOURT CONSULTANTS DEPUIS 2012
Simon Blanchard & Arnaud Gimonet

