

CHATEAU
CLAUD-BELLEVUE

Castillon Côtes de Bordeaux

2018

90% MERLOT- 10% CABERNET FRANC

FRAÎCHEUR & AMPLEUR

LE VIGNOBLE

D'UNE SUPERFICIE TOTALE DE 10 HA SUR LE PLATEAU CALCAIRE A ASTÉRIES (QUE L'ON RETROUVE À ST-ÉMILION), LE TERROIR D'ARGILES PEU PROFONDES CONFÈRE UNE CERTAINE ÉGÈRETÉ ET EXUBÉRANCE A CE VIN, NOS VIGNES, D'UNE MOYENNE D'ÂGE DE 15 ANS ENVIRON, SONT PLANTÉES À UNE DENSITÉ DE 5 000 PIEDS/HA. AVEC LA RESTRUCTURATION ENTREPRISE CETTE ANNÉE AFIN DE TROUVER LE MARIAGE IDÉAL SOL-CÉPAGE, L'ENCÉPAGEMENT EST À PRÉSENT DE 53% DE MERLOT COMPLÉTÉ PAR 29% DE CABERNET FRANC SUR LES ZONES PLUS CALCAIRES, PLUS 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. VENDANGES MANUELLES DU 25 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE 2018

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

NOUS VINIFIONS EN BAIES ENTIÈRES. LA CUIVISON 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

10 367 BOUTEILLES ET 130 MAGNUMS ONT ÉTÉ PRODUITS
15% VOL.

NOTES & MEDAILLES

JAMES SUCKLING	93/100
LISA PERROTTI-BROWN	89-91/100
JEB DUNNUCK	88-90/100
YVES BECK	90-92/100

NEZ FRAIS DE FRUITS MÛRS, QUELQUES NOTES DE CHOCOLAT SUR UN SOCLE DE TANNINS BIEN PRÉSENTS MAIS SANS AGRESSIVITÉ APPORTANT UNE BELLE AMPLEUR À L'ENSEMBLE. A BOIRE OU À ATTENDRE QUELQUES ANNÉES (DÉGUSTÉ LE 26/02/21 À SAINTE-COLOMBE)

CONSEILLÉ PAR DERENONCOURT CONSULTANTS DEPUIS 2012
Simon Blanchard & Arnaud Gimonet

