

# Château Bellegrave Millésime 2005

Le millésime 2005 laissera le souvenir d'un millésime de très grande qualité, avec un hiver très sec, un printemps et un été chauds, ensoleillés mais sans canicule.

Ce climat a permis d'attendre la maturité phénolique optimale, de vendanger sans hâte, des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et très colorés ; les vendanges ayant débuté le 26 septembre pour les Merlots et le 30 septembre pour les Cabernets.

Le point décevant concerne les faibles rendements, seulement 39 hectolitres / ha.

Les vins produits sont tanniques, souples, fruités et très bien équilibré malgré des degrés alcooliques relativement élevés... Toutes les conditions étaient réunies pour produire un millésime exceptionnel.

*Ludovic & Julien Meffre - Avril 2006*



## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2005

**Dates de récolte :** 26/09 au 06/10/2005

**Assemblage :** 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

Elevage 12 mois, 45% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 24/05/2007

**Rendement :** 39 hl/ha

**Production :** 19 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 13%

## LA PROPRIETE

**Surface :** 8,35 ha

**Sol :** Graves garonnaises

**Age moyen du vignoble :** 25 ans

**Encépagement :** 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Densité de plantation :** 8333 pieds/ha

**Taille :** Guyot double

**Vinification :** Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid, durée de cuvaison : 3 semaines, suivi traçabilité.

**Elevage :** 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

**Second vin :** Les Sieurs de Bellegrave

**Propriétaires :** Ludovic & Julien Meffre

Château  
BELLEGRAVE



PAUILLAC