

Château Bellegrave

Millésime 2006

L'hiver assez pluvieux de 2006 a permis de reconstituer des réserves en eau après ces dernières années de sécheresse. Toutefois, le printemps relativement sec permet à la vigne de fleurir rapidement et dans de bonnes conditions (fin mai pour les Merlots et début juin pour les Cabernets).

Le mois de Juillet très chaud a accéléré le cycle végétatif, favorisant l'arrêt de croissance de la plante et un début de véraison précoce. Belle illusion d'un millésime une nouvelle fois exceptionnel, mais le mois d'Août n'est pas assez clément (températures fraîches et ensoleillement relativement faible).

Le millésime 2006 ressort toutefois comme un très bon millésime, chacun des cépages ayant atteint une très belle maturité grâce aux travaux d'effeuillages et de vendanges vertes effectués dans les temps. Les teneurs en sucres et composés phénoliques étaient particulièrement élevées, les acidités assez basses et l'expression aromatique du fruit fortement marquée.

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2007



CHÂTEAU BELLEGRAVE 2006

Dates de récolte : 21/09 au 03/10/2006

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Elevage 12 mois, 48% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 09/06/2008

Rendement : 56 hl/ha

Production : 21 000 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