

# Château Bellegrave

## Millésime 2008

Cette année, le cycle végétatif de la vigne et l'évolution de la maturation des raisins ont du s'accommoder d'une météo assez capricieuse... alternances de fortes pluies et d'insolation, de coups de froid et d'épisodes de chaleur ! Des conditions favorisant malheureusement le développement de maladies sur le vignoble...

A partir de la mi-septembre, le beau temps, frais la nuit et bien ventilé, a fait disparaître les maladies, et donné au raisin l'ensoleillement nécessaire à une bonne maturité. L'évolution de cette maturité aura donc été très lente, nous conduisant à débiter les vendanges le 30 septembre pour les premières parcelles de Merlot et le 8 Octobre pour le Cabernet Sauvignon.

Le millésime 2008 prend donc rang parmi les années tardives et difficiles, mais sauvées par le soleil de l'automne, ainsi que les nombreux efforts fait sur le vignoble pour pallier aux conditions climatiques difficiles de la campagne.

*Ludovic & Julien Meffre - Avril 2009*



### CHÂTEAU BELLEGRAVE 2008

**Dates de récolte :** 30/09 au 16/10/2008

**Assemblage :** 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot

Elevage 12 mois, 45% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 07/06/2010

**Rendement :** 49 hl/ha

**Production :** 18 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 13,5%

### 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