

Château Bellegrave

Millésime 2010

Un autre millésime d'exception !

Qui l'eût cru après un millésime 2009 très attendu et couvert de louanges... 2010 aura connu un début de saison très favorable, sans pression maladie, permettant d'alléger la protection phytosanitaire.

Même si la floraison du merlot fut perturbée par un temps assez frais et humide entraînant de petits rendements, l'été sec et très ensoleillé mais sans forte canicule a permis un arrêt de croissance de la vigne et une véraison rapides.

Les faibles pluies de début septembre et la poursuite du fort ensoleillement et des chaudes journées jusqu'à la fin octobre ont permis une maturation parfaite des pépins et pellicules ainsi qu'une forte concentration des jus compte tenu de la taille assez faible des baies.

Les vins produits sont sur des arômes complexes, veloutés et puissants. Le titre alcoométrique est certes très élevé mais compensé par une acidité plus présente que l'an passé laissant imaginer une très longue garde...

Ludovic & Julien Meffre - Mai 2011



CHÂTEAU BELLERAVE 2010

Dates de récolte : 28/09 au 11/10/2010

Assemblage : 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

Elevage 12 mois, 47% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 29 au 30 mai 2012

Rendement : 48 hl/ha

Production : 20 000 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