

Château Bellegrave Millésime 2012

Une sélection rigoureuse !

Le millésime 2012 se caractérise par des conditions climatiques difficiles en début de cycle végétatif compensées par des mois d'août et septembre à la fois chauds et secs favorisant un très bon niveau de maturité.

Malgré des vendanges tardives et des rendements faibles, nous avons réalisé d'importantes sélections afin de palier l'hétérogénéité de certaines parcelles (ordre de récolte, tris successifs, saignées).

Le savoir faire technique, complété par un grand soin dans la gestion des vinifications ont permis aux différents lots de conserver tout leur potentiel aromatique, chacun des cépages exprimant sa propre typicité. Ainsi les merlots sont colorés, ronds avec de beaux arômes de fruits mûrs et les cabernets sauvignons sont concentrés en couleur avec des tanins de qualité. Les vins produits sont à la fois denses (sans être exubérants) et bien équilibrés, propices au vieillissement.



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2013

CHÂTEAU BELLEGRAVE 2012

Dates de récolte : 4 au 15 octobre 2012

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 22 mai 2014

Rendement : 48,5 hl/ha

Production : 20 000 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