

Château Bellegrave

Millésime 2013

Un millésime très technique !

Une des particularités du millésime 2013 est liée à une floraison tardive sous un climat froid et humide ayant conduit à une sévère coulure du merlot.

Les travaux en vert minutieux, les vendanges rapides et les vinifications précises nous ont permis d'élaborer un vin à la fois coloré et fruité en dépit de conditions climatiques peu favorables.

« Notre réactivité pendant les vendanges ainsi que la sélection rigoureuse lors des assemblages nous permettent d'obtenir à ce jour un vin particulièrement fruité et plaisant. Le cabernet-sauvignon arrivé à maturité, en forte proportion, apporte la structure suffisante à l'équilibre complet du vin ».

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2014



CHÂTEAU BELLEGRAVE 2013

Dates de récolte : 27 Septembre au 8 Octobre 2013

Assemblage : 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

Rendement : 40 hl/ha

Production : 20 000 bouteilles (estimation)

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