

# Château Bellegrave

## Millésime 2014

Un millésime miraculé !

Après un hiver doux et humide, la tendance printanière s'est inscrite dans le prolongement de 2013. La saison estivale a été maussade, avec des températures basses et des précipitations régulières.

Pour pallier à ces conditions climatiques difficiles, nous avons été très attentifs au maintien de la qualité du feuillage, indispensable à la bonne maturité des raisins.

Avec un temps sec, des températures proches de 30°C et un ensoleillement exceptionnel, le mois de septembre fut époustouflant. Cette climatologie a été propice à l'apparition de contraintes hydriques nécessaires à une bonne maturation. L'amplitude des températures entre nuits fraîches et journées chaudes a été très favorable à l'élaboration de vins colorés.

« La qualité du feuillage et les conditions climatiques parfaites lors des cinq dernières semaines de maturation ont sauvé le millésime ! Il y a eu une concentration naturelle à la parcelle conduisant à un très bon équilibre entre le sucre et l'acidité dans nos raisins... Les vins sont très fruités et équilibrés, avec une couleur intense et des tanins de grande qualité. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2015



## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2014

**Dates de récolte :** 24 Septembre au 9 Octobre 2014

**Assemblage :** 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

**Elevage :** 12 mois, 40% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 06 Juin 20106

**Rendement :** 44 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