

Château Bellegrave

Millésime 2015

Une nature généreuse !

Le cycle végétatif (que ce soit le débourrement, la floraison ou la maturation) a été particulièrement rapide et homogène avec des conditions climatiques très favorables à la plante lors de la floraison. Nous avons eu de ce fait un bon taux de nouaison nous permettant d'obtenir en fin de cycle des rendements confortables, ce qui n'était pas arrivé depuis plus d'une décennie. Il faut reconnaître que la nature a été particulièrement généreuse.

L'été a été marqué par un léger stress hydrique de la vigne, mais sans excès.

Septembre a également été parfait, sans chaleur excessive mais avec un très bel ensoleillement ainsi que des nuits fraîches sur les dernières semaines. Ce fut une longue période de maturation, qui est en général le secret des grands millésimes !



Ludovic & Julien Meffre - Mars 2016

CHÂTEAU BELLEGRAVE 2015

Dates de récolte : 23 Septembre au 7 Octobre 2015

Assemblage : 61% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot

Rendement : 57 hl/ha

Production : 30 000 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