

# Château Bellegrave

## Millésime 2016

Un millésime très particulier !

Même si les six premiers mois de l'année ont été particulièrement humides, la floraison s'est déroulée de façon très homogène et rapide, dans une des rares fenêtres sans pluie. S'en est suivi une longue période sèche et ensoleillée (mi-juin à mi-septembre).

La succession de conditions extrêmes aurait pu faire craindre une fragilité de la vigne et du raisin. Les travaux sur le vignoble ont permis d'anticiper et de préparer la vigne à la période de sécheresse de cet été et de révéler le potentiel qualitatif de la récolte.

Les raisins ont été récoltés dans des conditions de maturité optimale, avec des vendanges à la carte, particulièrement étalées. Tous les ingrédients sont réunis pour que 2016 soit encore un très grand millésime !

« Les conditions optimales de maturité du millésime 2016 nous permettent d'obtenir des vins très riches et colorés, sans lourdeur ni notes de fruits cuits, avec beaucoup de fraîcheur au nez et en bouche ! Les vins élaborés disposent d'un très grand potentiel... »

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2017



## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2016

**Dates de récolte :** 28 Septembre au 17 Octobre 2016

**Assemblage :** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

**Rendement :** 54 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