

# Château Bellegrave

## Millésime 2018

Un millésime inédit qui a l'étoffe des grands !

Malgré les conditions météorologiques compliquées jusqu'au début de l'été, nous avons réussi à contenir un mildiou très agressif. Le fort taux d'ensoleillement par la suite combiné à une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis aux raisins d'arriver à une maturité exceptionnelle.

La véraison ayant été rapide et uniforme, le millésime 2018 est d'une grande homogénéité.

«Les conditions météorologiques de début de campagne ont été certes éprouvantes, mais le résultat final est magnifique. Le fait d'avoir pu vendanger sans urgence, à la carte, nous a permis d'obtenir la quintessence du fruit. Nos vins sont ainsi concentrés, ronds et équilibrés avec une spectaculaire fraîcheur en bouche, inscrivant assurément 2018 parmi les grands millésimes du XXIème siècle.»



Ludovic & Julien Meffre - Mars 2019

## CHÂTEAU BELLEGRAVE 2018

**Dates de récolte :** 22 Septembre au 05 Octobre 2018

**Assemblage :** 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

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

**Date de mise en bouteille :** Juin 2019

**Rendement :** 49 hl/ha

**Production :** 29 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 14,5%

## LA PROPRIETE

**Surface :** 8,75 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