



Château de Bellevue

APPELLATION LUSSAC SAINT-ÉMILION CONTRÔLÉE

SCEA André CHATENOUD

33570 LUSSAC

Tél. : 06 72 83 18 04

Fax : 05 57 74 53 69

www.chateau-de-bellevue.com

LE VIGNOBLE

Batiment : Chartreuse Bordelaise du 18ème siècle.

Superficie : 12 ha

Terroir : Sol : argilo-calcaire
Sous-sol : rocher calcaire à astéries
Type : plateau en pentes douces
Altitude : 80m.

Cépage : Sauvignon Gris : 1.40 ha

Orientation du vignoble : nord-sud

Travail du sol : enherbement naturel et travail du cavailon. *Culture biologique.*

Vendanges : 100% manuelles, en cagettes.

TRI : Table vibrante et plateau de tri manuel.

Le MILLESIME 2011 « Sauvignon Gris » AOC BORDEAUX

Vendanges 22-23-24 aout

Rendement 47 hl/ha production : 5600 bouteilles

Assemblage : sauvignon gris 100 %

Vinification : Pressurage très doux, type pneumatique ; une seule et longue pressée .
Fermentation avec des levures Bio ; environ trois semaines.
Batonnage en cuve ;

Mise en bouteilles : 28 février 2012. Pas de filtration
Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12 degrés.

LE VIN : Couleur jaune pale, nez très fin de fruits à pépins, à dominante poire comice ; quelquefois légère note d'ananas. Attaque ronde et fondue laissant ensuite apparaître une bonne vivacité et une finale d'agrumes, citron et pamplemousse.

Pour Fruits de mer, poisson, charcuteries sèches, jambon de pays, fromages de chèvre, vieux comté ou simplement un verre entre ami à l'apéritif

CLAUDE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

Conformément à la loi du 12 Mai 1980, la marchandise ne sera la propriété de l'acheteur que lorsque son paiement aura été effectué dans son intégralité.

"En qualité de membre d'un centre de Gestion agréé par l'Administration fiscale, nous acceptons tous règlements par chèque."

