

CHATEAU CLAUD-BELLEVUE

Castillon Côtes de Bordeaux

2019

70% MERLOT- 30% CABERNET FRANC

COMPLEXITÉ & DOUCEUR

LE VIGNOBLE

D'UNE SUPERFICIE TOTALE DE 10 HA SUR PLATEAU CALCAIRE A ASTÉRIES, LE TERROIR D'ARGILES PEU PROFONDES CONFÈRE GÉNÉROSITÉ ET ÉQUILIBRE A CE VIN. NOS VIGNES, D'UNE MOYENNE D'ÂGE DE 15 ANS ENVIRON, SONT PLANTÉES À UNE DENSITÉ DE 5 000 A 7 400 PIEDS/HA. SUITE À LA RESTRUCTURATION ENTREPRISE DANS LE VIGNOBLE AFIN DE TROUVER LE MARIAGE IDÉAL SOL-CÉPAGE, LE MERLOT EST MAJORITAIRE DANS L'ENCÉPAGEMENT COMPLÉTÉ PAR LE CABERNET FRANC SUR LES ZONES PLUS CALCAIRES, PLUS QUELQUES VIEILLES VIGNES DE CABERNET SAUVIGNON. NOUS PRATIQUONS UNE CULTURE RAISONNÉE DU VIGNOBLE : AUCUN HERBICIDE, DES CÉRÉALES ET DES LÉGUMINEUSES SONT SEMÉES POUR FAVORISER L'AÉRATION ET LA FERTILISATION AZOTÉE DU SOL. VENDANGES MANUELLES 1 OCTOBRE 2019

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

NOUS VINIFIONS EN BAIES ENTIÈRES. EXTRACTION PAR DÉLESTAGE. LA CUVASON DURE ENVIRON 30 JOURS.

FERMENTATION MALOLACTIQUE EN CUVES ET EN BARRIQUES (1/3 FÛTS NEUFS, 1/3 FÛTS D'UN VIN, 1/3 FÛTS DE DEUX VINS). L'ÉLEVAGE DURE 12 MOIS EN BARRIQUE ET 12 MOIS EN CUVE

23 013 BOUTEILLES ET 120 MAGNUMS ONT ÉTÉ PRODUITS
14,5% VOL.

NOTES & MEDAILLES

JAMES SUCKLING	92/100
ANTONIO GALLONI	90/100
YOHAN CASTAING	90-92/100
CONCOURS DE BORDEAUX 2022	MÉDAILLE D'OR
MUNDUS VINI 2023	MÉDAILLE D'OR
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2023	MÉDAILLE D'ARGENT

CE VIN DENSE ET PUISSANT S'ANNONCE PAR UNE ROBE GRENAT PROFONDE. IL DÉGAGE DES NOTES COMPLEXES DE CANNELLE ET DE RÉGLISSE PUIS SE DÉVELOPPE EN BOUCHE PAR UNE ATTAQUE AMPLI ET CHARNUE. LA FINALE EST D'UNE GRANDE DOUCEUR. LES ARÔMES DE FRUIT MÛRS TYPIQUES DU MERLOT SUBLIMENT CE CHATEAU CLAUD BELLEVUE 2019.

CONSEILLÉ PAR DERENONCOURT CONSULTANTS DEPUIS 2012
SIMON BLANCHARD & ARNAUD GIMONNET

