

CHÂTEAU BELLEVUE-MONDOTTE

Saint-Emilion Grand Cru

Appellation
Saint-Emilion Grand Cru

Situation
Sud-Est du village de Saint-Emilion

Superficie
2.5 hectares

Cépages
90% merlot, 5% cabernet franc,
5% cabernet sauvignon

Age moyen des vignes
45 ans

Production annuelle
4800 bouteilles



Caractéristiques géologiques

Dominant la vallée de la Dordogne de plus de 80 mètres, le petit domaine réunit de façon optimale les qualités requises pour une viticulture de haut niveau : pauvreté naturelle des cols, excellent ensoleillement grâce à l'exposition au sud, drainage naturel des terrains du fait de la pente, caractère très peu gélif du vignoble soustrait au vent du nord.

Viticulture

Vendange en vert, avec un premier effeuillage côté soleil levant à la fin du mois de juin et un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

Vinification

Les grappes sont ramassées à la main et ensuite triées. La fermentation alcoolique commence naturellement dans des cuves bois thermo-régulées, 3 à 5 semaines de cuvaison. Fermentation malolactique en barriques.

Environ 6 mois sur lies fines en barriques (100% chêne neuf) pour un élevage total d'environ 24 mois. Assemblage final juste avant la mise en bouteilles sans collage ni filtration.

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperse.com