

C H Â T E A U  
BELLE-VUE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

## Château Belle-Vue, Cru Bourgeois Exceptionnel

AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France



### PRÉSENTATION

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez

Gérante : Isabelle Mulliez

Régisseur : Jérôme Pineau

Consultant : Vincent Bache-Gabrielsen

Enologue Christophe Coupez

Superficie : 14,99 ha à 6 666 pieds/ha

### LE MILLÉSIME

Entre le 26 septembre et le 5 octobre, nos merlots ont été vendangés délivrant une délicieuse expression de fruit et de fraîcheur. Le 12 octobre, nous avons ramassé notre Petit Verdot le cépage signature de la propriété, puis, entre le 10 et le 17 octobre, les cabernets sauvignons. Pour la première fois, le cabernet franc et la carménère, récoltés le 10 octobre, sont venus parfaire l'assemblage de Château Belle-Vue 2018 qui devient notre première cuvée réunissant les 5 cépages les plus emblématiques du Médoc.

### SITUATION

Le Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, très proche de nombreux Grand Cru classé du médoc.

### TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, très proche de nombreux Grands Crus classés du Médoc sur un terroir de graves grossières profondes.

### À LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

### VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

### ÉLEVAGE

30% de fûts neufs, Durée : 14 mois.



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille conique Ref. II				

1/2

CHATEAU BELLE-VUE  
103, route de Pauillac, 33460 Macau  
Tel. 05.57.88.19.79 - isabelle.pascual@chateau-belle-vue.fr  
www.chateau-belle-vue.com



CÉPAGES

Cabernet sauvignon 48%, Merlot 30%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 1%, Carménère 1%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 102000 bouteilles

Âge moyen des vignes: 38 ans

pH: 3.65

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille conique Ref. II				

2/2

