

Château Bellegrave Pauillac

*Un vin avec de la structure, une belle allonge, un beau fruit mûr nuancé de notes épicées, de cuir et de bois. et des tanins assez robustes.
A déguster dès 2017 à 17°-18° sur des viandes grillées, de l'agneau et des fromages de caractère*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Située au sud de la commune de Pauillac, la propriété a été acquise en 1997 par Jean-Paul Meffre. Aujourd'hui, ce sont les petits-fils Ludovic et Julien qui assurent la gestion de la propriété.

SUPERFICIE : 8,35 hectares.

NATURE DU SOL : Graves garonnaises

ENCEPAGEMENT : 65 % Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

Age des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 8 333 pieds/ha

TAILLE : Guyot double

VENDANGE : Ebourgeonnage, effeuillage et éclaircissage manuels, vendanges manuelles en cagettes, lutte raisonnée, gestion parcellaire.

VINIFICATION : Vinification en cuves inox thermorégulées. Macération préfermentaire à froid. Durée de cuvaison de 3 semaines, suivi traçabilité.

ELEVAGE : Pendant 12 mois en barriques de chêne français avec un pourcentage de bois neuf selon le millésime

PRODUCTION : Environ 22 000 bouteilles par an

