

# Château Bellerose Figeac Cuvée Prestige

## Saint Emilion Grand Cru

*Un vin équilibré, souple et soyeux, avec de beaux arômes de fruits mûrs relevés de notes de torréfaction et des tanins qui commencent à bien se fondre. Agréable à boire des aujourd'hui ou à conserver en cave pendant 10 à 15 ans. A déguster sur viandes rouges, gibiers et fromages*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE** : A l'ouest de Saint Emilion. La propriété est divisée en deux parcelles : la plus grande (8.25 ha) est située à St Christophe des Bardes, parmi quelques grands crus classés : Balestard La Tonnelle, Dassault. La seconde est à l'entrée de St Emilion, contre le Cht Figeac. Cette parcelle fournit la majorité des raisins pour la cuvée prestige.

**SURFACE EXPLOITEE** : 9.68 hectares.

**NATURE DU SOL** : Sables anciens sur crasse de fer à St Emilion, argile à St Christophe des Bardes

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE** : 100% Merlot

Age du vignoble : 35 ans

**VENDANGES** : Vendanges vertes, effeuillage. Vendanges manuelles avec double tri avant éraflage à 100%.

**VINIFICATION** : Vinification traditionnelle en cuves ciment recouvertes. Longue macération (25 à 35 jours). Macération pré-fermentaire- Micro-bullage. Fermentation malo-lactique en barriques. Le vin est produit sous les conseils de Jean Philippe Fort, œnologue bras droit de Michel Rolland

**ELEVAGE** : En barriques neuves pendant 8 à 15 mois

**PRODUCTION** : 14 400 bouteilles par an.

