



Wijnfiche

Château Bellevue – G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) –

Domaine

Ch. Bellevue

De geschiedenis van deze mooie benaming van Saint-Emilion Grand Cru Classé dateert uit de zeventiende eeuw, toen de "leengoed van Bellevue" tot de familie van Lacaze behoorde. Het kasteel, dat haar naam aan het uitzicht over de vallei van de Dordogne dankt, werd overgedragen in 1938 aan de families van Conink en Pradel Lavaux, terwijl het werd begeerd door Maurice de Boüard de Laforest, eigenaar van het naburige cru, Château Angelus. Het duurde bijna 70 jaar, tot in 2007, vooraleer zijn nakomelingen zijn droom realiseerden door middel van 50% van de aandelen van kasteel Bellevue, in bezit te nemen. Vanaf het jaar 2000 hebben Nicolas Thienpont en Stéphane Derenoncourt er zich toe verbonden om alles in het werk te stellen voor verbetering van de afwatering en de handhaving van de bodem, door het implementeren van biodynamische methoden als aanvulling op het traditionele werk.

Vinification

S'ajoutent le contrôle des rendements et les nombreux tris effectués tant au vignoble qu'après vendange, pour assurer une vinification sous les meilleurs auspices. La macération est effectuée dans des cuves béton thermorégulées, dont la moitié est équipée d'un dispositif de pigeage, procédé consistant à noyer le chapeau de marc de raisin par immersion dans le liquide de la cuve. Le vin est ensuite mis en barriques, dont les 2/3 sont en bois neuf, pour une fermentation malolactique lente. Durant l'élevage en fûts, il y a peu de soutirage afin de préserver le maximum de lie.

Informations spécifiques

James Suckling: 96-97/100 Wine-Advocate: 93-95/100

Dégustation

Ce vin possède un joli bouquet intense avec de belles nuances florales ainsi que des arômes de crème de cassis mélangés à de la réglisse. La bouche est très douce mais structurée avec des tanins fins et une longue finale avec une certaine minéralité.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Gibier | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (100%)

Viticulture: Traditionnel

Servir à: 16-18°

