

Château Bellegrave

— POMEROL —

Appellation :

Pomerol

Age moyen des vignes :

40 ans

Historique :

Propriété familiale depuis 1951

Mode de culture :

Viticulture biologique contrôlée par Ecocert.
FR-BIO-01.

Surface en production :

8.5 ha.

Récolte :

Vendanges manuelles avec tri sélectif

Terroir :

Graveleux, Argileux

Vinification :

Assemblage des parcelles par nature de sol,
âge, cépage.
Vinification personnalisée pour chaque cuve.

Densité :

6000 pieds / ha

Millésime 2022

Date des vendanges:

Du 8 Septembre au 15 Septembre 2022

Degré :

14 °

Rendement :

30 hl/ha

Encépagement :

75 % Merlot
25 % Cabernet Franc

Elevage :

30 % Fûts neufs
30 % Fûts 1 vin
15 % Fûts 2 vins
25 % Jarres Terre cuite et grès

Nombre de bouteilles :

30 000 environs

Notes Connues Millésime 2022

James Suckling :

94 - 95

Jeb Dunnock :

90 - 92 +



Le château Bellegrave est un vignoble très ancien de l'appellation Pomerol et propriété de la famille Bouldy depuis 1951.

De génération en génération nous avons à cœur de vinifier nos vins dans le plus pur respect de notre terroir et de nos cépages, nous avons choisi le mode de production AB depuis une vingtaine d'année dans le souci de cultiver de manière saine mais également afin de parfaire la définition de nos vins.

La rondeur, la finesse, la fraîcheur, l'élégance et la buvabilité caractérisent chacun de nos millésimes .

SAS Jean Marie BOULDY - Château Bellegrave - 33500 POMEROL

Email : chateaubellegrave@orange.fr

Tel 05.57.51.20.47