

# L'ADN DU CHÂTEAU BELLEVUE

Propriété de la Famille Pradel de Lavaux

## EN VIDÉO

### SON TERROIR

Altitude : 65 - 70 mètres

Exposition : côte Est, Sud, Sud-Ouest

Coteaux argilo-calcaires

SES VIGNES : 100% Merlot

**3 hectares d'un seul tenant**

Âge moyen des vignes : 40 ans

SON VIN : Un seul vin - **100% Merlot**

Elevage des vins dans les carrières calcaires

### MARQUEURS AROMATIQUES DES VINS

DANS LE TEMPS :

**Nez truffé - Tanins crayeux - Salinité en finale**

*Franc-Mayne*

*Coutet*



*Château Bellevue*  
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE

## LE MILLÉSIME 2023

### DONNÉES ANALYTIQUES

Rendement : 43 hl/ha

Degré d'alcool : 14 % alc. by vol.

CENOLOGUE CONSEIL : Derenencourt Consultants

### NOTES DE DÉGUSTATION

Chacune des dates de vendange apporte à l'assemblage une teinte différente et participe à la complexité & à la délicatesse du bouquet. De subtiles notes florales s'en dégagent, ainsi que des notes fruitées & épiciées. En bouche, l'usage du pigeage ainsi qu'un apport réfléchi de grappes entières participent à sublimer la tension naturelle de ce cru. La bouche est aérienne, élégante et saline, fidèle à l'identité du terroir argilo-calcaire du Château Bellevue, de même que ses tanins poudreux qui viennent structurer une bouche minérale et tout en longueur.

*Saint-Emilion*

