CHATEAU

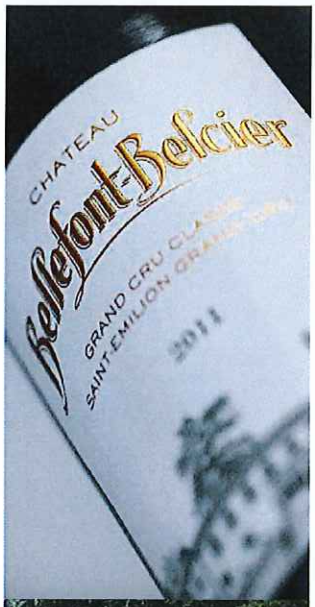
Bellefont-Belcier

SAINT-EMILION
GRAND CRU CLASSE

MILLESIME **2016**

FICHE TECHNIQUE

L'année 2016 commence sous la pluie et la douceur. Fin février, nous avons déjà atteint un cumul de précipitations très important et les réserves en eau des sols sont au beau fixe. Ces conditions vont induire un débourrement précoce. Les températures diminuent ensuite mais le temps reste maussade jusqu'aux premiers jours de juin. Le millésime a perdu sa précocité de début de cycle. Contre toute attente, la floraison bénéficie d'une succession de beaux jours et se déroule de façon rapide et homogène. Le millésime change ensuite complètement. Un anticyclone va protéger notre région à partir de la mi-juin. Toutes les conditions requises pour la naissance d'un grand millésime sont réunies : un déficit hydrique, un soleil omniprésent, des températures chaudes et une amplitude thermique importante. Le millésime reste tardif mais les conditions climatiques de septembre et d'octobre nous ont permis d'attendre pour ramasser des raisins sains et mûrs. Les terroirs calcaires et argilo-calcaires de Bellefont-Belcier ont très bien résisté à la sécheresse et offrent au final des vins colorés, aromatiques alliant puissance et finesse. Un millésime d'exception !



TERROIR ET PRATIQUES CULTURALES

SUPERFICIE	13,5 hectares
SOL	Plateau calcaire, Coteau Sud Argilo-Calcaire
ENCEPAGEMENT VIGNOBLE	72% Merlot, 17% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon
DENSITE DE PLANTATION	5900 et 7200 pieds/hectare
TAILLE	« bordelaise »
PRATIQUES CULTURALES	Ebourgeonnage, contre-ébourgeonnage Double effeuillage et double éclaircissage
VENDANGES	Manuelles, en cagette

—

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

RECEPTION DE VENDANGE	Stockage de la récolte en chambre froide. Réception gravitaire avec au préalable double table de tri et double table vibrante
MACERATION PRE-FERMENTAIRE	A basse température
CUVES	Béton et bois thermorégulées, de petite capacité
FERMENTATION	Levure indigènes
MACERATION POST-FERMENTAIRE	28/30°C
FERMENTATION MALOLACTIQUE	En barriques
ELEVAGE EN BARRIQUES	80% barriques neuves — 20% barriques d'un vin

—

CARACTERISTIQUES DU 2016

DATES DE VENDANGES	du 11 au 22 Octobre 2016
RENDEMENTS	42 Hl par hectare
ASSEMBLAGE	65 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon
DUREE D'ELEVAGE	16 à 20 mois
PRODUCTION	60 000 bouteilles

PROPRIETAIRE M. John Renos **DIRECTEUR** Emmanuel de Saint Salvy **OENOLOGUE CONSULTANT** Michel Rolland

SCI Bellefont-Belcier St Laurent des Combes - 33330 Saint-Emilion
TÉL : +33 (0)5 57 24 72 16 **FAX :** +33 (0)5 57 74 45 06 **EMAIL :** contact@bellefont-belcier.com

WWW.BELLEFONT-BELCIER.COM