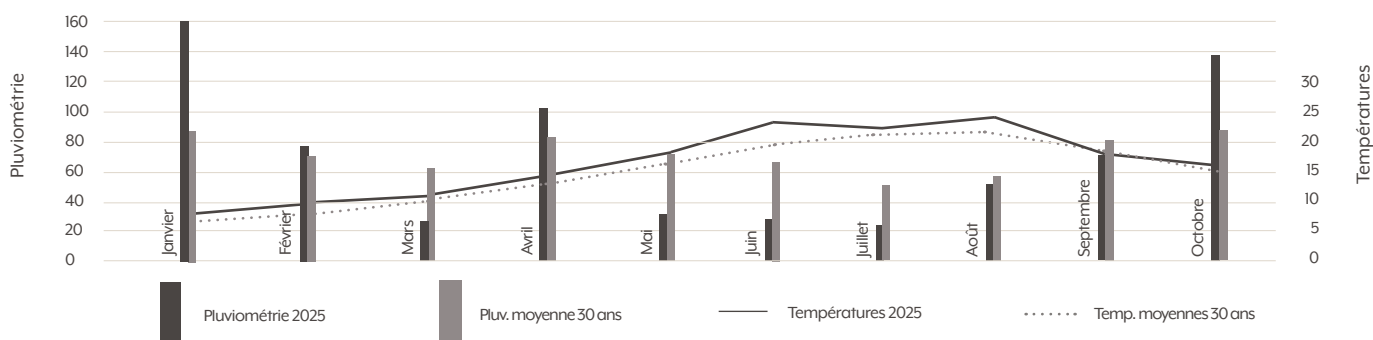




Château Belgrave

MILLÉSIME 2025

Le millésime 2025 se distingue par un enchaînement particulièrement favorable tout au long du cycle végétatif. Après un hiver doux et sec, le débourrement se déroule dans d'excellentes conditions, malgré un potentiel de fertilité fragilisé par le printemps 2024. Dès mai, la tendance chaude et sèche s'installe durablement. La floraison, précoce et homogène, débute le 19 mai, assurant un excellent taux de nouaison. À partir de la mi-juin, le déficit hydrique s'installe précocement sur les terroirs graveleux, stimulant la synthèse des polyphénols et renforçant la richesse tannique des baies. La véraison, débute le 15 juillet, traduisant une maturation régulière, sans blocage. Les fortes chaleurs estivales accélèrent le cycle, avant que des pluies de fin août et début septembre rééquilibrent les maturités. Les vendanges, précoces et resserrées (3-19 septembre), livrent des raisins denses et expressifs, profondément marqués par leurs terroirs, avec des rendements naturellement modérés.



LE VIGNOBLE

Superficie totale : 60 Ha

Terroir : graves profondes et graves sur argiles

Travaux au vignoble : adaptés à chaque parcelle. Désherbage mécanique, travaux en vert manuels (épamprage, effeuillage et échardage), semis d'engrais verts et fertilisation exclusivement organique.

Vendanges : Manuelles, par parcelle, « sur mesure ». Double tri, manuel sur grappes entières puis optique sur baies.

Merlot : du 3 au 15 septembre

Cabernet-sauvignon : du 12 au 19 septembre

Petit verdot : 12 septembre

Vinification : Très peu de manipulations. Fermentation malolactique partiellement en barriques.

Elevage : En fûts de chêne dont 32% de fûts neufs, sur lies fines.

Assemblage : 68% Cabernet-sauvignon - 30% Merlot - 2% Petit verdot.

NOTE DE DÉGUSTATION

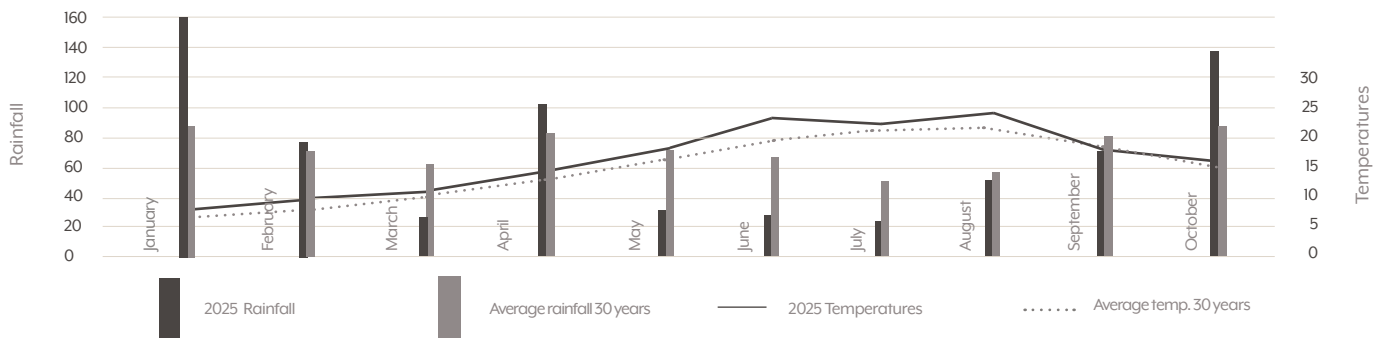
Le nez se montre expressif, avec de beaux arômes de fruits noirs, relevés de notes de réglisse, d'épices et une touche mentholée. L'attaque est souple, la trame tannique est précise et d'une grande finesse. La bouche séduit par la richesse de son fruit et la densité de sa matière, tout en conservant beaucoup d'élégance. Château Belgrave 2025 se distingue ici par un très bel équilibre entre concentration, fraîcheur et finesse, laissant entrevoir un vin à fort potentiel.



Château Belgrave

VINTAGE 2025

The 2025 vintage is characterised by particularly favorable sequences throughout the growing season. After a mild and dry winter, budburst took place under excellent conditions, despite a fertility potential weakened by the 2024 spring. From May onwards, hot and dry weather firmly settles. Flowering, early and even, began on May 19th, ensuring an excellent fruit set rate. From mid-June, water deficits set in early on the gravelly soils, stimulating polyphenol synthesis and enhancing the tannic richness of the berries. Veraison began on July 15th, indicating regular ripening without any blockages. The intense summer heat accelerated the cycle, before rains in late August and early September restored the ripeness balance. The early and concentrated harvest (September 3-19) offer dense and expressive grapes, deeply marked by their terroirs, with naturally moderate yields



THE VINEYARD

Surface area: 60 Ha

Soils: deep gravel, gravel on clay.

Vineyard management: Adapted to each plot. Mechanical weeding, manual green work (desuckering, leaf removal and lateral shoot thinning), sowing of green manure and exclusively organic fertilization.

Harvest: Intra-plot manual harvest. Double sorting: manual on bunches, optical on berries.

Merlot: September 03 to 15.

Cabernet Sauvignon: September 12 to 29.

Petit Verdot: September 12.

Winemaking: Very few manipulations. Malolactic fermentation partially in barrels.

Ageing: In oak barrels, 32% of which are new, on fine lees.

Blending: 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot.

TASTING NOTE

The expressive bouquet offers beautiful aromas of dark fruit, enhanced by notes of licorice, spice, and a touch of menthol. The attack is supple, the tannic structure precise and remarkably fine. On the palate, the wine seduces with its rich fruit and dense texture, while maintaining great elegance. Superb balance between concentration, freshness and finesse, define Château Belgrave 2025, suggesting a wine with great potential.