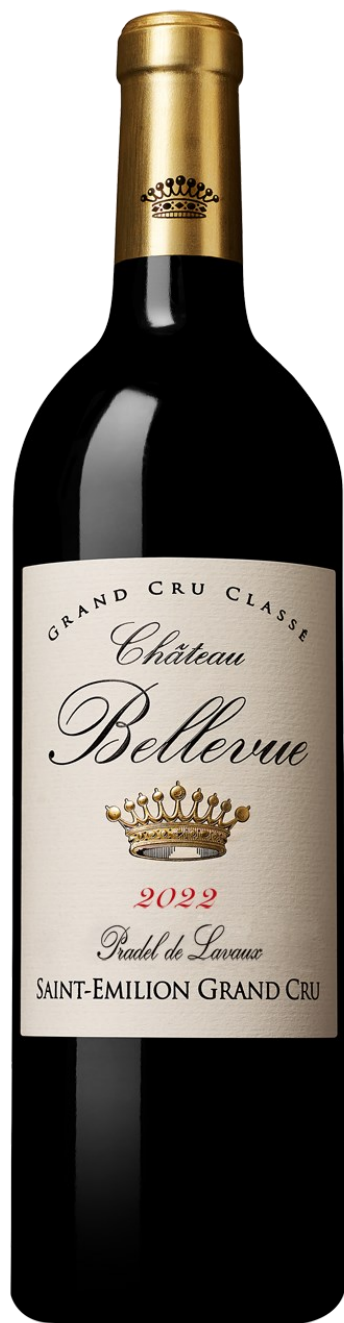


Le millésime 2022 au Château Bellevue SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ



Le vignoble

- Superficie : **3 hectares d'un seul tenant**
- Situation : **côte Est, Sud et Sud-Ouest**
- Terroir : sol **argilo-calcaire**
- Densité de plantation : 6000 à 7500 pieds/ha
- Encépagement : **100% Merlot**
- Âge moyen des vignes : **40 ans**
- Culture : vignes cultivées traditionnellement, pour partie enherbées, travail des sols à cheval, ébourgeonnage puis éclaircissage, sélection parcellaire
- Certification : HVE
- Vendanges
 - Manuelles
 - Du 8 au 10 septembre

Vignoble présentant une homogénéité remarquable, assurant à l'ensemble des parcelles d'apporter sa pierre à l'édifice, afin d'esquisser un Premier Vin sur l'ensemble du cru.

Le travail au chai

- Fermentation : en cuves inox et béton avec système de régulation des températures
- Cuvaision : 2 à 3 semaines
- Mise en barrique immédiatement après écoulage
- Production : entre 12 000 et 15 000 bouteilles
- Élevage : 16 à 20 mois
- Mise en bouteille : au Château

Données analytiques

- Pluviométrie sur la campagne (Avril - Octobre) : 247 mm
- Rendement : 32 hl/ha
- Degré d'alcool : 14,5 % alc. by vol.
- PH : 3,62

Note de dégustation de l'échantillon Primeurs 2022

Nez profond, suggérant des notes de fruits à noyaux accompagnant de fines notes toastées.

Attaque veloutée, la bouche se déploie d'abord en largeur avec un caractère juteux, puis sur la longueur développant, grâce à des tanins remarquablement définis, une structure fuselée. Des notes de fraises des bois, de myrtilles accompagnent la dégustation de ce vin qui a pris les meilleurs côtés du millésime, pour sublimer sa fraîcheur naturelle.