



CHÂTEAU BELLEVUE 2014

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Bellevue est une très jolie propriété familiale située dans l'Entre-Deux-Mers. Ce Château appartient à la Famille Dauvin depuis plus de 50 ans. Le vignoble couvre une surface de 11 hectares et domine la Garonne. Le Château doit son nom à son emplacement géographique. Grâce à la proximité de la rivière, le domaine bénéficie d'un microclimat particulier. La vigne est préservée du gel durant l'hiver et de la chaleur durant l'été. Ces conditions climatiques sont parfaitement adaptées à la culture de la vigne. Le sol est principalement constitué de calcaire et d'argile, ce qui est idéal pour le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. L'assemblage de ces cépages donne au vin une meilleure capacité de vieillissement, bien que les vins du Château Bellevue peuvent être appréciés jeunes.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Assemblage du vin : 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Malbec

Type sols : Argilo-Calcaire

Méthode vinification : Traditionnelle en cuves inox et béton

Commentaires de dégustation

Château Bellevue 2014 offre une couleur rouge profonde. Le nez, intense et complexe, est dominé par des arômes de fruits noirs. En bouche, le vin révèle une bonne structure avec des tanins soyeux. L'attaque, puissante et ample, délivre des arômes de mûrs et de cassis.

Accord mets et vin : Servir avec des grillades ou un gâteau au chocolat

Température de service : Entre 16 et 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.