

CHÂTEAU MAROT BELLEVUE 2012

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Marot Bellevue est un beau domaine familial. Le Château est situé au coeur de l'appellation Bordeaux, dans la région de l'Entre-Deux-Mers. Cette partie du vignoble bordelais est bordée par deux fleuves: la Garonne et la Dordogne. Grâce à la présence de ces deux cours d'eau ainsi qu'à la proximité de l'océan Atlantique, le vignoble bénéficie d'un micro-climat particulier. Cette configuration géographique permet d'atténuer le gel d'hiver et les chaleurs excessives de l'été. Ces conditions naturelles sont très favorables à la culture de la vigne, comme en témoigne l'histoire deux fois millénaire du vignoble bordelais. S'étendant sur les collines de Soussac, le vignoble de Château Marot Bellevue se situe sur un terroir typique de son appellation. Composé d'une couche d'argile et d'un sous-sol calcaire, il permet la culture des trois fameux cépages bordelais que sont le Merlot, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon. C'est l'assemblage de ces trois cépages qui donne aux vins de Bordeaux toute leur finesse, leur élégance et leur complexité aromatique. Propriété de la famille Courgeau depuis 1981, le Château bénéficie de tous les soins de ses propriétaires. Les vignes sont entretenues avec beaucoup d'attention et pendant les vendanges, un tri manuel est effectué avant l'entrée des grappes dans les chais. Les méthodes de vinification associent tradition et modernité. L'objectif est de parvenir à la plus grande perfection possible. Grâce à un terroir exceptionnel et à un savoir-faire unique, Château Marot Bellevue élabore des vins d'une grande qualité.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Soussac

Superficie : 36 hectares

Assemblage du vin : 60% Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 23 ans

Densité : 3200 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox et ciment thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Marot Bellevue 2012 se caractérise par une belle robe d'un rouge intense avec des reflets violets. Le nez, intense et élégant, offre des senteurs de fruits noirs confiturés et de réglisse. En bouche, le vin est ample et riche, avec des tanins fins et soyeux. L'attaque est ronde et délivre des arômes de cerise et de mûre, avec une touche de boisé.

Accord mets et vin : Se déguste sur un civet de lapin, un carré d'agneau rôti ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

