

J.J. MORTIER & C^{ie}

Château Bellegrave

Médoc



LE VIGNOBLE

Sol : graves garonnaises.

Age du vignoble : 25 ans.

Superficie : 19 hectares.

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Petit Verdot.

Vendanges : mécaniques et manuelles.



LA VINIFICATION

Vinification : traditionnelle, avec un éraflage intégral et des macérations de 15 jours à 4 semaines.

Elevage : en barriques de chêne (10 % en fûts de chêne neufs) et en cuves béton.

Pourcentage de bois neuf : 10 % en fûts de un an, 10 % en fûts de 2 ans, 10 % en fûts de 3 ans, 70 % en cuves.



LES SPÉCIFICITÉS

Situé en bordure de Gironde, le Château Bellegrave est planté sur une terre essentiellement graveleuse. C'est un vin issu d'une propriété familiale, cultivé et vinifié selon la tradition Médocaine.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



Très typé Médoc et donc Cabernet, nous trouvons ici un vin où les fruits rouges sont très présents tant dans l'approche aromatique qu'en bouche.



Vin déjà agréable, mais dont la structure autorise une garde de 2 à 5 ans. Une partie de l'assemblage (10 %) a bénéficié d'un élevage en barriques, ce qui confère une complexité aromatique supplémentaire avec des notes vanillées et de pain grillé.



S'accorde avec les viandes blanches froides, les viandes en sauce, du filet de biche, des tartes aux fruits.

