



# Château de Bellet

APPELLATION BELLET CONTRÔLÉE



---

## CHÂTEAU DE BELLET ROSÉ

AOC BELLET 2016

---

### LA DÉGUSTATION

Couleur saumonée assez pâle, nuances jaunes et grises.

**Premier nez** discret. À l'aération les notes fleuries s'expriment profondément (jacinthe, violette) ainsi que qu'une pointe citronnée. De subtiles notes fumées complètent la palette aromatique.

**En bouche** l'attaque est fraîche sur des agrumes de type pamplemousse, la matière est structurée avec une belle intensité.

La finale très longue sur des arômes épicés (paprika, curry) est soutenue par une belle fraîcheur et salivante amertume.

Très belle expression du Braquet rehaussée par le gras du Rolle.

**À boire** dans les 2-3 ans à 13°C.

Vin d'apéritif et de gastronomie, les accords seront nombreux : cuisine Indienne, tajine de poisson, vongole au pesto.

---

### LE VIN

Vin biologique.

**Ébourgeonnage - Effeuilage - Vendanges vertes.**

**Récolte manuelle** : rendement moyen de 25 hl/ha.

**Vinification** : macération pelliculaire à froid.

**Élevage** : 6 mois en cuve inox.

---

### LES CÉPAGES

**Superficie totale du vignoble** : 10 ha dont 3.4 ha en production de Rouge et Rosé.

**Cépages** : 90 % Braquet, 10 % Rolle.

**Âge moyen des vignes** : 30 ans.

---

### LE TERROIR

**Les vignes du Château de Bellet**, à l'aplomb des collines niçoises, dominant l'azur méditerranéen. En toile de fond se dessinent les derniers contreforts des Alpes et la vallée du Var. Le vignoble se situe en altitude (250-300 mètres) et bénéficie d'un ensoleillement généreux (2 700 heures par an).

Le souffle des vents marins et alpins offre un processus de maturation lent nécessaire à la fraîcheur et à l'élégance des vins de Bellet, leur réservant un caractère presque septentrional. Le sol unique est constitué de poudingue : des galets du Pliocène et du sable très clair traversé par quelques veines argileuses.

---

### LA PROPRIÉTÉ

**Situées au sommet de l'appellation**, les parcelles sont exposées Sud / Sud-Ouest. Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle, enherbement naturel puis travail du sol. La propriété a fait sienne la devise « **res non verba** » de l'illustre famille des barons de Bellet qui a laissé son nom au domaine et à l'appellation. Ainsi, depuis plus de 400 ans, « des actes et non des paroles » font la grandeur et l'exception des vins du Château de Bellet.

---