



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET ROSÉ

AOP Bellet 2018



100% Braquet



2 à 3 ans



En apéritif ou en toute simplicité avec une salade de tomates et basilic frais

*" Un simple regard posé sur une fleur et voilà
une journée remplie de bonheur "*

Céline Blondeau

LA DÉGUSTATION

Couleur éclatante aux reflets saumonés.

Le nez délicat, les premières notes s'ouvrent sur la rose, tout en légèreté.

A l'aération, le braquet s'exprime subtilement.

La bouche saline, dévoile des arômes de fraise tout en apportant une finale fraîche et salivante.

Servir à 12°C

DE LA VIGNE AU VIN

Issu de l'agriculture biologique

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha

Sélection parcellaire

Vinification : macération pelliculaire à froid, fermentation en cuve inox

Élevage : 6 mois sur lies en cuve inox

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 ouest, sud-ouest. Le vignoble d'une superficie de 13 ha est cultivé en agriculture biologique.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans, avec 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.