



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET BLANC

AOP Bellet 2019



95 % Rolle - 5 % Chardonnay



3 à 5 ans



Oursins, tourteaux, crottin de Chavignol

"Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui"
Jean de La Bruyère

LA DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle aux reflets verts.

Le 1er nez est frais et s'exprime sur des arômes de poire et d'agrumes. A l'aération, des notes iodées affirment sa fraîcheur auxquelles répondent des arômes légers d'amandes caramélisées. Attaque vive en bouche tenue par de beaux amers. La finale est fraîche et persistante. Servir à 10°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 fût et cuve inox

Élevage : 7 mois 70% cuve inox et 30% fût de chêne de 500L

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.