



Château de Bellet

LA CHAPELLE ROSÉ 2019

 Issu de l'agriculture biologique

AOP Bellet



100 % Braquet



4 à 5 ans



Farandole de légumes à la plancha, un pavé de saumon à l'unilatéral ou une tarte aux abricots à la crème d'amandes



Servir à 12°C

*"La volupté, comme une fleur rare, demande les soins de la culture la plus ingénieuse"*  
Honore de Balzac

## LA DÉGUSTATION

Belle robe rosé soutenue aux reflets nacrés avec une belle brillance. Le nez s'ouvre sur des arômes de violette et de géranium, et évolue sur des notes de fraises des bois. En bouche, l'attaque est franche et fraîche, les notes de melon laissent place à des notes de framboise et de gingembre. La finale s'exprime sur des fruits frais et gourmands.

## DE LA VIGNE AU VIN

Superficie du vignoble pour la production du rosé: 2.25Ha  
Cépage: 100% Braquet  
Âge moyen des vignes: 25 ans  
Rendement moyen de 25 hl/Ha  
Vendange à l'aube pour garder la fraîcheur  
Macération pelliculaire à froid, fermentation malolactique  
Élevage : 6 mois partiel en amphore et en cuve inox

## LE TERROIR

Le sol unique, appelé « Poudingue », est constitué de galets du Pliocène et de sable très clair traversé de quelques veines argileuses. Les vignes du Château de Bellet, à l'aplomb des collines niçoises, dominent l'azur méditerranéen à une altitude de 300 mètres, et bénéficient d'un ensoleillement généreux (2700 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.

## LA PROPRIÉTÉ

Le vignoble est cultivé en agriculture biologique. Situées au sommet de l'appellation, les parcelles sont exposées sud, sud-ouest. La propriété fait sienne la devise « Res Non Verba » : « des actes et non des mots », de l'illustre famille des Barons de Bellet, qui a laissé son nom au domaine et à l'appellation.