



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET BLANC

AOP Bellet 2021



80 % Rolle - 20 % Chardonnay



3 à 5 ans



Truite aux amandes, Risotto de St Jacques aux agrumes, tomme de brebis, tarte aux fruits exotiques

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

Jean de La Bruyère

LA DÉGUSTATION

La robe est dorée avec une belle brillance.

Le nez est très expressif et s'ouvre sur des parfums de poire et de jasmin, avec une pointe de fruits exotiques.

L'attaque en bouche, est fraîche. On retrouve des arômes d'amande et d'abricot sec, ainsi qu'une belle structure, très fine, soutenue par de beaux amers.

La finale est persistante sur une note de biscuit au beurre

Servir frais 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 65% cuve inox et 35% 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.

Château de Bellet - 482 Chemin de Saquier 06200 Nice

Tél. +33 4 93 37 81 57 - +33 7 69 28 91 63

contact@chateaubellet.com - www.chateaubellet.com