



Château de Bellet

CUVÉE AGNÈS BLANC 2022

AOP Bellet



100% Rolle



8 ans



Chapon farci aux morilles, homard grillé, carpaccio de St Jacques à la truffe

" Le luxe, c'est la rareté, la créativité, l'élégance. "

Pierre Cardin

LA DÉGUSTATION

Robe jaune d'or soutenu aux reflets brillants.

Le premier nez est très ouvert. On peut apprécier les arômes variétaux caractéristiques du cépage (poire, fruits exotiques), puis, assez rapidement, les arômes tertiaires du bois prennent le dessus (sous-bois, truffe). A l'aération, on retrouve, là encore, la typicité, cette fois agrumes, du cépage et une note iodée caractéristique du terroir.

En bouche, la structure est belle et fine, et soulignée par des notes d'amandes et d'anis.

La finale est longue, pleine, agréable et salivante.

Déguster à 13°C. Optimum de dégustation en 2025/2026.

DE LA VIGNE AU VIN



Issu de l'agriculture biologique

Superficie totale: 10,5 ha dont 4 ha en production de blanc

Récolte manuelle - Rendement moyen de 23hl/ha

Sélection parcellaire

Macération pelliculaire à froid

Fermentation en fût

Élevage: 13 mois en 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