



Château de Bellet

CUVÉE AGNÈS ROUGE 2021

AOP Bellet



100% Folle Noire



10 ans



Lièvre à la Royale, daube de sanglier avec gnocchis maison, tarte aux myrtilles

" Être raisonnable en toute circonstance? Il faudrait être fou. "

Raymond Devos

LA DÉGUSTATION

Robe violet profond.

Le premier nez offre une impression aromatique animale qui s'ouvre rapidement sur un bouquet complexe de notes à la fois végétales, florales et fruitées, apanage de la Folle Noire (violette, cerise).

En bouche, l'attaque est vive et l'équilibre parfait. Les amers, très discrets, sont bien intégrés. Les arômes de mûre et de cassis sont soulignés par des notes épicées.

La finale est longue.

Une expression parfaite de la Folle Noire récoltée à parfaite maturité et magnifiquement extraite.

Attendre quelques années que les tanins s'assagissent.

Carafier et déguster à 17°C/18°C. Optimum de dégustation entre 2025 et 2027.

DE LA VIGNE AU VIN

 Issu de l'agriculture biologique

Superficie totale: 10,5 ha dont 5 ha en production de rouge

Récolte manuelle - Rendement moyen de 23hl/ha

Sélection parcellaire

Macération pelliculaire classique

Fermentation en cuve de 4-6 semaines

Élevage 2 ans 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