



Château de Bellet

## CUVÉE LA CHAPELLE ROUGE 2021

AOP Bellet



61% Folle Noire - 22% Braquet - 17% Grenache



8 ans



Selle d'agneau farcie à la tapenade, Gibier, volaille sauce à la truffe, Brie à la truffe.

*" Il n'est pas de plaisir plus doux que de surprendre un homme en lui donnant plus que ce qu'il n'espère "*

*Charles Baudelaire*

### LA DÉGUSTATION

Robe rubis soutenu.

Le premier nez est animal, aux accents truffés, et s'ouvre, à l'aération, sur des notes de sous-bois et légèrement mentholées.

La bouche est pleine et riche. La structure tannique est accompagnée d'une belle fraîcheur et de vivacité.

En finale, on note une forte tension soulignée par des arômes de petits fruits rouges acidulés. Belle persistance.

Vin de caractère.

A carafes dans ses premières années et déguster à 17°C/18°C.

### 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 foudre de chêne de 1000L

### 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