



Château de Bellet

## CHÂTEAU DE BELLET ROSÉ

AOP Bellet 2024



100 % Braquet



2 à 3 ans



Daurade au safran, tartare de thon au citron, tarte fraises rhubarbe

*" Un simple regard posé sur une fleur et voilà  
une journée remplie de bonheur "*

*Céline Blondeau*

### LA DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets saumonés.

Le nez est très expressif. Des notes de pamplemousse apportent de la vitalité à un bouquet floral intense.

A l'aération, le nez s'ouvre sur un parfum de fleurs distillées, souligné par des notes d'écorce d'orange et de fraise gariguette.

La bouche est dominée par l'équilibre amer-acide offrant une sensation de fraîcheur intense.

L'ensemble propose un vin typique de Braquet.

Servir à 11°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 cuve inox

Élevage : 6 mois sur lies en cuve inox

### LE TERROIR

Les vignes du Château de Bellet, à l'aplomb des collines niçoises, dominent 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. 04 93 37 81 57 - Fax. 09 89 05 61 25

contact@chateaudebellet.com - www.chateaudebellet.com