



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET ROUGE

AOP Bellet 2022



"Dans la vie j' ai des goûts très simples,

je me contente du meilleur"

Oscar Wilde

LA DÉGUSTATION

La robe est rubis, limpide.

Le 1er nez s'ouvre sur des notes de cerise et de pruneau. A l'aération, les fruits noirs s'expriment en un concentré de cassis et de myrtilles, souligné par des notes végétales de noix fraîche et de fenouil. L'attaque est fraîche. Les tanins sont souples mais présents, apportant une belle structure. Les amers harmonisent l'équilibre général. On termine sur des arômes de bois frais, de noyau de cerise ou encore d'amande.

DE LA VIGNE AU VIN

 Issu de l'agriculture biologique

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha

Selection parcellaire

Vinification : macération pré fermentaire et fermentation en cuves

Levures indigènes

Élevage : 12 mois en fûts de chêne de 500L

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.



10% Folle Noire - 50 % Braquet
40 % Grenache Noir



3 à 5 ans



Cuisine méditerranéenne,
cuisine orientale

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