



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET LA CHAPELLE Blanc

AOP Bellet 2022



100% Rolle



8 ans



Poulet rôti à la crème, Pintade aux
girolles,
Fromages des alpages (comté,
Beaufort)
Tarte aux poires

"L'élegance, c'est quand l'intérieur est aussi beau que l'extérieur"
Coco Chanel

LA DÉGUSTATION

La robe est jaune d'or.

Le nez s'ouvre sur des notes beurrées. A l'aération, on retrouve le profil variétal du Rolle: arômes d'agrumes, de poire, soulignés d'une pointe d'amande.

L'attaque est volumineuse, la bouche pleine et élégante, avec des notes boisées, pour devenir cristalline. La finale, longue et persistante, saline. L'ensemble propose un vin riche et puissant.

A servir autour de 11°. Aérer avant dégustation.

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 fût

Élevage : 10 mois en fût 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.

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