



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET ROUGE

AOP Bellet 2023



25% Folle Noire - 38 % Braquet - 37 % Grenache Noir



3 à 5 ans



Foie persillé à l'ail, Tagliatta de boeuf à la coriandre, biche aux aïrelles, crottin de Chavignol affiné

*"Dans la vie j'ai des goûts très simples,
je me contente du meilleur"*

Oscar Wilde

LA DÉGUSTATION

La robe est rouge grenat.

Le 1er nez s'ouvre sur des notes d'épices et de fruits rouges. A l'aération, les fruits noirs s'expriment autour du cassis, soulignés par des notes végétales de fenouil, de thym et de poivre. L'attaque est fraîche. La bouche est souple et gourmande sur la cerise. Les tanins sont présents et apportent une belle structure. Les amers harmonisent l'équilibre général. La finale est fraîche et salivante (menthe poivrée).

Servir à 15°

DE LA VIGNE AU VIN



Issu de l'agriculture biologique

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha

Sélection 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.

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