

CHATEAU  
BELLEVUE-CARDON



PAULLAC

CHATEAU BELLEVUE-CARDON

Fiche technique, millésime 2016



- Sol : Graves profondes et graves argileuses
- Assemblage : 80 % Cabernet sauvignon, 20 % Merlot.
- Age des vignes : Entre 40 & 50 ans
- Vinification thermo-régulée avec remontages en cuve inox.
- Macération pré-fermentaire à froid 4 à 7 jours.
- Température de fermentation : 23° à 24° C maximum.
- Temps de cuvaison : 14 à 21 jours.
- Macération finale à chaud de 7 à 14 jours.
- Fermentation malo-lactique en cuve.
- Elevage : 100% en barriques neuves 16 à 18 mois.
- Soutirage : un.
- Collage organoleptique.
- Filtration : très légère filtration avant mise en bouteille.
- Mise en bouteille : à la propriété.
- Œnologues : Eric Boissenot. - Marc Quertinier
- Commercialisation : France & Exportation
- Degré : 14,5%