



CHÂTEAU BELLEVUE FIGEAC

Cuvée Henriette



FICHE D'IDENTITE

APPELLATION

Saint Emilion

COULEUR

rouge

MILLESIME

2011

CEPAGES

Merlot 85 %,
Cabernet Sauvignon 5 %
Cabernet Franc 10 %

DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis profond.

Nez bien ouverts aux arômes de petits fruits rouge et noirs au nez avec une pointe de vanille

Bien équilibré, plein, tanin bien mûrs et souples. Bon à boire dès maintenant

SUR LA PROPRIETE

Le Château Bellevue Figeac est la propriété de la famille De Coninck 5 ha situés dans le sud ouest de Saint Emilion, à côté de Pomerol sur un sol composé de graves et de sables anciens.

DE LA VIGNE AU VIN

Le travail de la vigne est mené selon les règles de la culture raisonnée. Une grande attention est portée à l'environnement. Enherbement, l'utilisation des pesticides est très réduite.

Taille en guyot simple. Utilisation de méthodes naturelles comme les vendanges en vert, l'effeuillage, afin d'obtenir la maturité optimale des grappes pendant la récolte. La vendange se fait à la main avec tris d'abord dans la vigne et ensuite dans le chais.

Fermentation en cuve avec contrôle de la température et vieillissement en barriques pendant 12 mois. (50 % neuves)

LOGISTIQUE

SAS TRIGEDIS VINS FINS