

Château Belle-Vue 2014

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC

France > Bordeaux > Haut-Médoc

Garde :
3 - 12 ans

% Vol :
13.50°



Distinctions

Wine Spectator - 89-92/100 - April 2015

James Suckling - 89-90/100 - April 2015



Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon (47%), Merlot (31%), Petit Verdot (22%)

Note de dégustation

Robe : D'un beau rouge foncé opaque, aux reflets violacés

Nez : Magnifique bouquet d'arômes intenses de fruits noirs

Palais : Vin d'une expression franche et intense, enveloppé par des tannins bien fondus et soyeux. Bel équilibre entre la finesse et la puissance.

Accords mets-vin

Ravioles à la truffe, cèpes poêlés, coq au vin, entrecôte grillée, grillades d'agneau, cuisses de canard confites, gibier, camembert

Terroir

Le Château Belle-Vue se situe sur la commune de Macau au sud du Médoc. Le vignoble grandit dans une zone d'équilibre et de modération climatique, assurés par la proximité de l'océan et de la Gironde. La terre graveleuse, ciselée depuis des millénaires par les lents apports du Massif central et des Pyrénées, confère au vin concentration et finesse aromatique.

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid d'environ deux semaines, fermentation alcoolique et macération longue, suivies par une fermentation malolactique en partie en barriques neuves (env. 30%). Elevage en barriques neuves (40%, 60% de un vin) avec bâtonnage des lies durant les 3 premiers mois.

Œnologue(s)

Christophe Coupez