



Château de Bellet

APPELLATION BELLET CONTRÔLÉE



CHÂTEAU DE BELLET BLANC

CUVÉE LA CHAPELLE - AOC BELLET 2014

LA DÉGUSTATION

Couleur or pâle reflets gris.

Nez puissant et fin, arômes de fruits blancs, de pêche et de poire rehaussés par des notes fleuries d'acacia. Une subtile note de sucre de canne vanillé rappelle l'élevage.

En bouche, l'attaque puissante cède la place à des arômes fins et raffinés de pêche soutenus par une belle fraîcheur. La finale délicatement réglissée est très persistante.

Servir à 10 °C pour accompagner un loup au fenouil ou des coquilles Saint-Jacques poêlées à la crème.

Garde : de 10 à 12 ans.

LE VIN

Vin issu de l'agriculture biologique.

Ébourgeonnage - Effeuillage - Vendanges vertes.

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha.

Vinification : légère macération pelliculaire, fermentations en fûts.

Élevage : 12 mois en fûts.

LES CÉPAGES

Superficie totale du vignoble : 11 ha dont 6 ha en Blanc.

Cépages : 100 % Rolle.

Âge moyen : 30 ans.

LE TERROIR

Les vignes du Château de Bellet, à l'aplomb des collines niçoises, dominant 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 Sud / Sud-Ouest. Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle, 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.
