



*Château de Bellet*

APPELLATION BELLET CONTRÔLÉE



---

## CHÂTEAU DE BELLET ROUGE

AOC BELLET 2015

---

### LA DÉGUSTATION

Robe d'un rouge bien soutenu avec des reflets violets.

Nez ouvert d'une grande complexité, marqué par des fruits frais et un boisé légèrement toasté.

La bouche est dominée par les fruits rouges (cassis et myrtilles), des notes boisées et de sous-bois assurent la complexité.

L'équilibre et l'harmonie sont parfaits, les tanins sont très mûrs et soutiennent longuement la finale avec une forte complicité de la fraîcheur du vin.

Ce vin peut être rapidement dégusté sur le fruité intense, mais saura attendre quelques années pour offrir plus de complexité.

**Carafer et servir à 16°C.**

**À boire** jeune sur un filet de bœuf, ou dans quelques années sur une daube de sanglier ou viandes en sauce (bœuf bourguignon).

---

### LE VIN

Vin issu de l'agriculture biologique.

**Ébourgeonnage - Effeuillage - Vendanges vertes -**

**Récolte manuelle** : rendement moyen de 25 hl/ha

**Vinification** : macération pelliculaire à froid, fermentation en cuves.

**Élevage** : 18 mois en fûts de chêne de 500 litres.

---

### LES CÉPAGES

**Superficie totale du vignoble** : 10 ha dont 3,4 ha en production de Rouge et Rosé.

**Cépages** : 60 % Folle Noire, 40 % Grenache Noir.

**Âge moyen des vignes** : 30 ans.

---

### 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 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.

---

CHÂTEAU DE BELLET S.A.S. - 482, CHEMIN DE SAQUIER - 06200 NICE

Tél. 04 93 37 81 57 - Fax 09 89 05 61 25

www.chateaubellet.com - contact@chateaubellet.com