



Château de Bellet

CHÂTEAU DE BELLET BLANC

AOP Bellet 2023



84 % Rolle - 16 % Chardonnay



3 à 5 ans



Anchoïade, poulpe grillé, sole sauce
beurre-citron, tarte aux agrumes.

"Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui"

Jean de La Bruyère

LA DÉGUSTATION

Robe or pâle.

Le 1er nez est expressif et s'ouvre sur des notes exotiques (ananas, litchi). A l'aération, le nez s'affine et dégage des arômes subtils de fleurs blanches.

L'attaque en bouche est acidulée et délicate et se poursuit dans un bel équilibre soutenu par des amers prononcés.

On trouve des notes de poires et d'amandes amères en finale.

Servir à 10°C

DE LA VIGNE AU VIN



Issu de l'agriculture biologique

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha,

Sélection parcellaire

Vinification : macération pelliculaire à froid,

fermentation en fût et cuve inox

Élevage : 7 mois 70% cuve inox et 30% fût de chêne de 500L

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 ouest, sud-ouest. Le vignoble d'une superficie de 13 ha est cultivé en agriculture biologique.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans, avec 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 - 482 Chemin de Saquier 06200 Nice

Tél. +33 4 93 37 81 57 - +33 7 69 28 91 63

contact@chateaubellet.com - www.chateaubellet.com