

# CHÂTEAU BELLEVUE-MONDOTTE

## Saint-Emilion Grand Cru

*Appellation*  
Saint-Emilion Grand Cru

*Situation*  
Sud-Est du village de Saint-Emilion

*Superficie*  
2.5 hectares

*Cépages*  
90% merlot, 5% cabernet franc,  
5% cabernet sauvignon

*Age moyen des vignes*  
45 ans

*Production annuelle*  
4800 bouteilles



### *Caractéristiques géologiques*

Dominant la vallée de la Dordogne de plus de 80 mètres, le petit domaine réunit de façon optimale les qualités requises pour une viticulture de haut niveau : pauvreté naturelle des sols, excellent ensoleillement grâce à l'exposition au sud, drainage naturel des terrains du fait de la pente, caractère très peu gélif du vignoble soustrait au vent du nord.

### *Viticulture*

Vendange en vert, avec un premier effeuillage côté soleil levant à la fin du mois de juin et un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

### *Vinification*

Les grappes sont ramassées à la main et ensuite triées. La fermentation alcoolique commence naturellement dans des cuves bois thermo-régulées, 3 à 5 semaines de cuvaison. Fermentation malolactique en barriques.

Environ 6 mois sur lies fines en barriques (100% chêne neuf) pour un élevage total d'environ 24 mois. Assemblage final juste avant la mise en bouteilles sans collage ni filtration.

VIGNOBLES PERSE

[www.vignoblesperse.com](http://www.vignoblesperse.com)