



Château de Bellet

APPELLATION BELLET CONTRÔLÉE



CHÂTEAU DE BELLET BLANC

AOC BELLET 2012

LA DÉGUSTATION

Robe or pâle avec quelques reflets verts.

Le **nez** est marqué par un élevage discret qui laisse place à de subtiles notes de jasmin et de fleurs. La finale se prolonge sur un fruité et une touche d'agrumes.

En **bouche**, l'attaque opulente s'adoucit sur un bois subtil rehaussé d'une fraîcheur aromatique.

Garde : de 3 à 5 ans.

Accord : salade de poulpe, artichauts crus au parmesan.

LE VIN

Vin issu de l'agriculture biologique.

Ébourgeonnage - Effeuvillage - Vendanges vertes.

Récolte manuelle : rendement moyen de 25 hl/ha.

Vinification : légère macération pelliculaire, fermentations en fûts.

Élevage : 10 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.