



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 - Effeuilage - 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.
