

# CHÂTEAU BELLE-VUE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



## Château Belle-Vue, Cru Bourgeois Exceptionnel AOC Haut-Médoc, red 2020,

### PRÉSENTATION

Propriétaires / Gérante : Héritiers Vincent MULLIEZ / Isabelle MULLIEZ  
Directeur : Yannick REYREL  
Régisseur : Jean Michel BAUDRIT  
Superficie : 14,99 ha à 6 666 pieds/ha

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 commence avec un hiver pluvieux (380mm du 01 novembre 2019 au 31 mars 2020) suivi d'un printemps doux et tout aussi humide avec 200mm du 01 avril au 15 juin 2020. A la mi-juin, le beau temps s'installe enfin et permet une floraison homogène. Juillet et début août, chauds et secs, sont donc très favorables au développement de la vigne. Les premières baies véreées sont observées aux alentours du 14 juillet avec une dizaine de jours de précocité qui persistera jusqu'à la récolte. Les vendanges débutent le 21 septembre avec des températures de 30°C. Le retour des pluies à partir du 18 septembre nous imposera de hâter la récolte des cépages plus tardifs pour terminer le 03 octobre.

### SITUATION

Le Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, très proche de nombreux Grand Cru classé du médoc.

### TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, à la frontière de nombreux Grands Crus Classés du Médoc, sur un terroir de graves profondes.

### À LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

### VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

### ÉLEVAGE

30% en fûts neufs  
Durée : 14 à 16 mois.



CÉPAGES

Cabernet sauvignon 48%, Merlot 30%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 1%, Carménère 1%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 77 000 bouteilles

Âge moyen des vignes: 40 ans

pH: 3.66

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille conique Ref. II				

2/2

CHATEAU BELLE-VUE  
103, route de Pauillac, 33460 Macau  
Tel. 05.57.88.19.79 - isabelle.pascual@chateau-belle-vue.fr  
www.chateau-belle-vue.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



XLP97F