



CIP: 10771407

Prix: 18,55\$

VIN ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CHÂTEAU PELAN BELLEVUE Côtes de Francs 2010

Bordeaux | France



Régis et Sébastien Moro du Vieux Château Champs de Mars (Pelan-Bellevue et Puy-Landry également), ce sont deux générations et une même passion pour la vigne et le vin.

La philosophie reste la même: culture biologique, travail du sol en permanence, respect de l'environnement (pas de produits chimiques de synthèse) et une expression originelle du terroir pour l'élaboration de vins naturels.

SURFACE: 24 ha

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Le vignoble est situé sur les coteaux les plus élevés des Côtes de Francs.

EXPOSITION: Sud et Sud-Ouest

GÉOLOGIE DU SOL: Sol argileux avec sous-sol aliotique

ENCÉPAGEMENT: 45% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon et 15% Cabernet-Franc.

ÂGE DES VIGNES: 30 ans

VINIFICATION: Vendanges mécaniques, tri manuel et éraflage à 100%. Cuvaison longue de 30 jours après fermentation. Pas de levurage, pas d'acidification, pas de chaptalisation, non collé, non filtré.

ÉLEVAGE: 12 mois en fûts de chêne

NOTES DE DÉGUSTATION: La robe est de couleur rouge grenat profonde. Au nez, effluves de mûre et d'anis étoilé. En bouche, les tanins sont charnus, saveurs de cerise noire avec une touche épicée et la finale est persistante.

POTENTIEL DE GARDE: A boire maintenant ou garder jusqu'à 10 ans suivant le millésime.