



Château Pelan Bellevue, 2016

Régis et Sébastien Moro
FRANCE, BORDEAUX, FRANCS-CÔTES DE BORDEAUX

Vin issu de l'agriculture biologique.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	45% Merlot, 40% Cabernet-sauvignon, 15% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,1 g/l
SUPERFICIE	24 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur les coteaux les plus élevés des Côtes de Francs
EXPOSITION	Sud, Sud-Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux avec sous-sol aliotique et ferrugineux
VINIFICATION	Vendanges mécaniques. Tri manuel des raisins. Foulage et éraflage à 100%. Cuvaison longue sans aucun intrant, si ce n'est un peu de SO ₂ .
ÉLEVAGE	12 mois en fût de chêne, donc aucun fût neuf.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge grenat soutenu, léger liseré ambré. Au nez, des arômes complexes de fruits noirs, de réglisse et de résine. En bouche, l'attaque est souple et suave, l'évolution charnue et généreuse avec de beaux tanins mûrs et bien présents.
CONSOMMATION	Idéal avec un Boudin et sauce aux pommes ou une poutine aux champignons, oeuf mollet et sauce au vin rouge. Servir entre 14° et 15°C. A boire ou à conserver jusqu'à 3 à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
10771407

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
17.35 \$



PRIX ET MENTIONS



DES NECTARS POUR
VOS PLATS
MIJOTÉS,
MARIE-CLAUDE DI
LILLO, LE 16
OCTOBRE 2020,
MÉTRO



"AUTHENTIQUE,
RASSASANT ET
RÉCONFORTANT"
VÉRONIQUE RIVEST,
LE 13 FÉVRIER
2021, LA PRESSE

« "CE TRÈS JOLI ROUGE DE LA VASTE RÉGION VITICOLE BORDELAISE EST UNE BELLE RÉUSSITE DEPUIS QUELQUES MILLÉSIMES. LA FAMILLE MORO TRAVAILLE LA VIGNE EN CULTURE BIOLOGIQUE SUR LEURS DIFFÉRENTES PROPRIÉTÉS ET ÇA SE PERÇOIT DANS LE VERRE. LEURS CUVÉES SONT NETTES, VIVANTES, SAVOUREUSES, PRÉCISES, JUTEUSES ET SANS FAUSSE NOTE. VOUS POURREZ DÉGUSTER CELLE-CI DÈS AUJOURD'HUI OU AU COURANT DES 3 OU 4 ANNÉES SUIVANT SON ACHAT." PHILIPPE LAPEYRIE, SALUT BONJOUR, LE 27 JUIN 2020 »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

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.