

Château Bellegrave
— POMEROL —

Appellation :

Pomerol

Historique :

Propriété familiale depuis 1951

Surface en production :

8.5 ha.

Terroir :

Graveleux, Argileux

Densité :

6000 pieds / ha

Age moyen des vignes :

40 ans.

Mode de culture :

Viticulture biologique contrôlée par Ecocert. FR-BIO-01.

Opération en vert :

Ebourgeonnages, effeuillages, éclaircissages.

Récolte :

Vendanges manuelles avec tri sélectif

Vinification :

Assemblage des parcelles par nature de sol, âge, cépage. Vinification personnalisée pour chaque cuve.

Elevage :

1/3 fût neuf, 1/3 fût 1 vin, 1/3 fût 2 vins.



Millésime 2015

Date des vendanges:

Du 18 Septembre au 25 Septembre 2015

Rendement :

48 hl/ha

Encépagement :

80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc

Production:

50.000 Bouteilles

Notes:

James Suckling 93 - 94

Décanter : 16

James Robinson : 16.5

Quarin : 16

Burtschy : 16

René Gabriel : 17

Markus Del Monego : 90

Jean Christophe Esteve : 18.50

