

FICHE TECHNIQUE CHATEAU BELLEVUE

APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE BORDEAUX ROUGE

SITUATION GEOGRAPHIQUE

**Entre deux mers, face Pomerol & St Emilion
Vue des hauteurs du fleuve Dordogne**

PROPRIETAIRE

Nom ou raison sociale : SCEA des Vignobles Jean-Pierre RIBEREAU
Adresse : 56 avenue des Bergères
33750 CADARSAC
Téléphone : 05 57 24 81 73
Fax : 05 57 24 85 10
Portable : 06 11 78 05 80
E-mail : fabien.ribereau@gmail.com
Site : www.vignoble-ribereau.com

VIGNOBLE

Superficie : 50 hectares
Rendement : 40 à 50 hl/hectare
Production : 2 000 à 2 500 hl (environ 265 000 à 335 000 bouteilles annuelles)
Nature du sol : graves, argiles, argilo-calcaires, limons & alluvions
Taille : guyot double
Encépagement : 70 % merlot, 15 % cabernet sauvignon, 15 % cabernet franc
Age moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation : entre 2 800 et 5 000 pieds/hectare
Protection du vignoble : lutte raisonnée, respectueuse de l'environnement
Travaux en vert : épamprages, éclaircissages et levages manuels
Effeuillage et vendanges vertes au cas par cas

VIN

Vendanges : mécaniques
Vinification : traditionnelle
Elevage : cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille : selon marché, à la demande

COMMERCIALISATION

Vrac négoce place de Bordeaux par palette, mise en bouteille au château
Rendu mise négoce
Vente directe petit vrac et bouteilles à la propriété
France et à l'international (Europe, Asie, Etats-Unis...)

DEGUSTATION

: Robe grenat profond, nez fruité & notes torréfiées.
En bouche, expression de fruits noirs & notes épicées.
Tanins souples & fondus, vin gourmand en toutes circonstances
Harmonie mets & vins : grillades, viande rouge, fromage, poire & chocolat