Château DE BELLEVUE

BROUILLY

Appellation d'Origine Protégée

Vieilles Vignes

REGION
France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

PROPRIETAIRE SNC Les Domaines Jean Loron

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

SOL
Exposition sud, face au Mont-Brouilly. 1,50Ha Vignes de 70 ans d'âge. Sol sablonneux de couleur brun, riche en argile sur les premiers 40cm, reposant sur une saprolite riche en quartz.

VINIFICATION & ELEVAGE
Vinification douce avec "chapeau grillé". Majoritairement en vendange entière sous contrôle de température. Cuvaison de 2 semaines environ. Elevage sur lies fines en cuves inox durant 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION
Robe rubis intense. Arômes de mûre sauvage avec de notes florales délicates de violette. Les tanins sont ronds et soyeux. La finale laisse une agréable sensation de fraîcheur sur les fruits rouges et le poivre noir.

ACCORDS METS & VINS
Cuisine exotique, rôti de porc, brie, clafouti de cerises

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE De 2 à 5 ans

RECOMPENSES

• Millésime 2014 - I.winereview.com 2016 - 90/100

DOMAINE

Cette majestueuse demeure a été construite en 1840 par des industriels Lyonnais. Le Château surplombe le village de Villié-Morgon sur la colline de Bellevue.

Le Château

La cave à fûts

Le chai

Bellevue - 69910 VILLIE-MORGON - 04 74 66 98 88 - contact@chateau-bellevue.fr - www.chateau-bellevue.fr