

Approche Globale

Propriétaires :	Héritiers Vincent Mulliez
Gérante :	Isabelle Mulliez
Consultant Technique :	Vincent Bache-Gabrielsen
Superficie plantée :	15.58 ha
Densité de plantation :	6.666 pieds/ha
Age moyen des vignes :	32 ans (les vignes les plus anciennes furent plantées en 1907)
Encépagement :	51 % de Cabernet Sauvignon 28 % de Merlot 21 % de Petit Verdot
Type de sol :	Graves grossières profondes.
Pratiques culturales :	Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoublement, effeuillage des deux faces, toilettage. Travail du sol ou enherbement pour faire « plonger » les racines en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

Millésime 2012



Sc de Gironville

103 Route de Pauillac - 33460 MACAU
 Tel : + 33 5 57 88 19 79
 Fax : + 33 5 57 88 41 79
contact@chateau-belle-vue.fr



Approche Technique

Vendanges :	Suivi de maturation par une technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation (comité de 4 dégustateurs, deux fois par semaine). Vendanges manuelles. Dates de récolte : du 5 au 17 octobre 2012 Tri manuel sur table après éraflage.
Vinification :	Macération pré-fermentaire à froid (< 5°C) de plus de 3 semaines. Utilisation exclusive du délestage par gravité. Pas de remontage. Macération post fermentaire longue : 35 jours à 28°C.
Assemblage :	50 % de Cabernet Sauvignon 30 % de Merlot 20 % de Petit Verdot
Elevage :	40% de fûts neufs, 60% de fûts d'un vin
Durée :	16 mois
Tonnelliers :	François Frères Taransaud Cadus Sylvain Bossuet
Œnologue conseil :	Christophe Coupeux