

# Château Bellevue de l'Espy 2014

## AOC Bordeaux Rosé



### VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux

**Age du vignoble :** 15-20 ans

**Surface du vignoble :** 33 hectares

**Type de sol :** Graves limoneuses profondes

**Taille :** Guyot simple

**Rendement :** 40 à 45 hectos par hectare

**Engrais :** Fertilisation classique raisonnée

**Densité de plantation :** 4500 à 6000 pieds à l'hectare

**Cépages :** 100% Merlot

### VINIFICATION

**Récolte :** Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué

**Fermentation :** Basse température dans des cuves en acier inoxydable thermo régulées

**Cuaison :** 5 à 7 jours. Vin de saignée.

**Elevage :** 4 à 5 mois dans des cuves en acier inoxydable thermo régulées

### DEGUSTATION

**Notes de dégustation :** couleur rose intense. Arômes de fruits au nez: fruits rouges et fruits exotiques. Bon équilibre entre l'acidité et l'alcool. Un vin qui a du gras mais frais avec une persistance en bouche assez longue.

**Accords mets-vins :** parfait en apéritif bien frais ou à boire pour accompagner salads ou charcuterie et tartes au fruits.

**Potentiel de vieillissement :** jusqu'à deux ans.

### MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

🏆 Médaille d'or au Concours des vins du Sud-Ouest '14 pour le millésime 2012.



**Château d'Abzac**

33230 ABZAC

Mail : [chateau.abzac@orange.fr](mailto:chateau.abzac@orange.fr)

[www.chateau-abzac.com](http://www.chateau-abzac.com)  [chateauabzac](https://www.facebook.com/chateauabzac)