



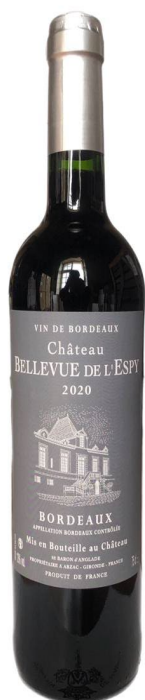
# CHATEAU BELLEVUE DE L'ESPY

## 2020

### AOC BORDEAUX

#### VIGNOBLE

---



<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Age du vignoble :</b>	30 à 25 ans
<b>Surface du vignoble :</b>	35 hectares plantés
<b>Type de sol :</b>	Graves limoneuses profondes
<b>Taille :</b>	Guyot simple
<b>Rendement :</b>	40 à 50 hectos par hectare
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation</b>	3 500 à 6 000 pieds à l'hectare
<b>Cépages :</b>	100 % Merlot

#### VINIFICATION

---

**Récolte** Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué  
**Fermentation** : Alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées  
**Macération** : 2 à 4 semaines  
**Elevage** : En cuves inox  
**Production annuelle** : 20 000 bouteilles.  
**Taux d'alcool** : 13°

#### DEGUSTATION

---

**Note de dégustation** : Un Bordeaux Rouge avec une expression fruitée intense, aux notes de fruits rouges. Il a une attaque ronde et souple en début de bouche, qui laisse très vite place au côté fraîcheur. C'est un vin très agréable que l'on déguste facilement en début de repas.

**Conseils de service** : A déguster de préférence sur toutes les viandes et le fromage – à température ambiante.

**Potentiel de vieillissement** : S'exprime à son meilleur entre 1 et 2 ans

---

**SE Baron d'ANGLADE Château d'Abzac 33230 ABZAC**

(05 57 49 32 82 ☎ 05 57 49 29 73 📠 06 81 93 21 82 -

e.mail [chateau.abzac@orange.fr](mailto:chateau.abzac@orange.fr) [www.chateau-abzac.com](http://www.chateau-abzac.com)