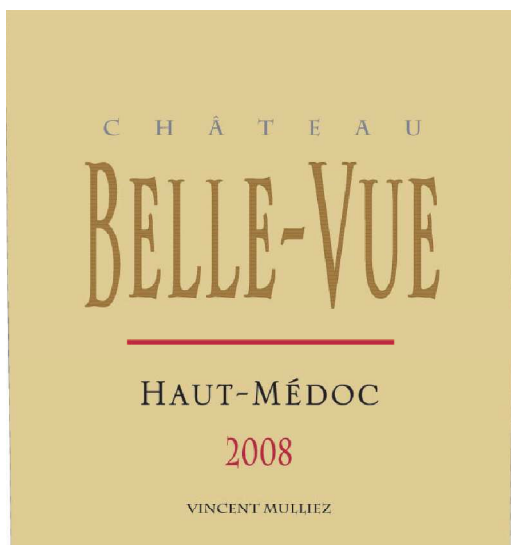


Château BELLE-VUE

DONNEES TECHNIQUES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau

+33 (0) 557 881 979 +33 (0) 557 884 179

vincent.mulliez@chateau-belle-vue.fr

www.chateau-belle-vue.fr

Surface : 10.4 ha

Production : 5.000 caisses

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 53% / Merlot Noir 27% / Petit Verdot 20%
- Age moyen du vignoble : 30 ans
- Densité de plantation : 6.666 pieds/ha
- Protection raisonnée
- Façons culturales traditionnelles, travail du sol ou enherbement, pour faire plonger les racines en profondeur
- Ebourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.

Œnologie

- Suivi de maturation par technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation (comité de 4 dégustateurs, 2 fois par semaine).
- Vendanges : manuelles – tri manuel sur table après éraflage.
- Vinification : macération pré-fermentaire à froid, utilisation intensive du délestage (en douceur), macération de 35 jours en moyenne, fermentation malolactique en barriques neuves (30% de la récolte).
- Elevage : 12 à 16 mois ; 40% en barriques neuves et 60% de barriques d'un vin, dans des bois sélectionnés pour leurs grains très fins (Tronçais, Allier, Loches).
- Tonneliers : François Frères, Vicard, Sylvain, Saury, Taransaud.
- Bâtonnage des lies durant les trois premiers mois.

Mise en bouteille

- Collage et légère filtration si nécessaire.

Acquis par Vincent Mulliez en 2004, Château BELLE-VUE est issu d'un terroir dont l'histoire se confond avec celle du vin de Bordeaux. Situé sur la commune typiquement médocaine de Macau, hier siège d'une batellerie active, aujourd'hui réputée pour ses vignobles, ce cru connaît une véritable renaissance. La totalité du vignoble (10 ha) est située sur une croupe de graves profondes du quaternaire (7 à 10 mètres). Les sols sont ainsi naturellement bien drainés et permettent une bonne précocité.

MILLESIME 2008

Dates de récolte et rendements :

Merlot : du 2 au 20 octobre

Petit Verdot : Du 16 au 19 octobre

Cabernet Sauvignon : du 14 au 20 octobre

Rendement avant sélection : 50 hl/ha

Rendement après sélection : 45 hl/ha.

Tri manuel après éraflage.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid (< -5°) de plus de deux semaines sur certaines cuves. Utilisation exclusive du délestage par gravité. Pas de remontage.
- Macération longue : 35 jours en moyenne, température maintenue entre 25 et 28°c
- Fermentation malolactique en barriques neuves pour 30% de la récolte

Assemblage final prévu : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot Noir 30% et Petit Verdot 20%.

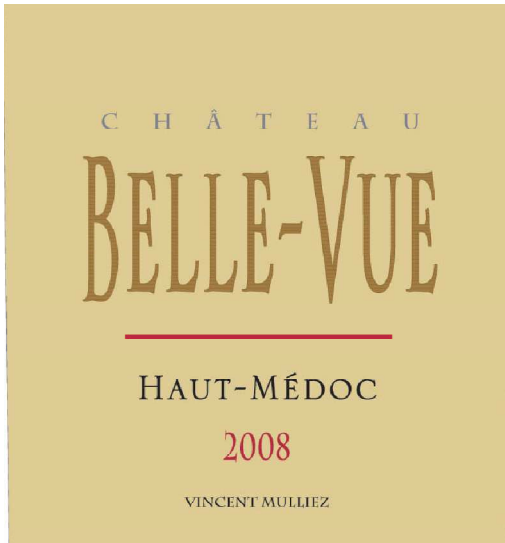
Degré d'alcool : 13%.

Château BELLE-VUE 2008

Avec un assemblage de 50% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot et 20% de Petit Verdot, Château BELLE-VUE 2008 montre un vin dense, long et puissant comme pouvait l'être 2006, avec une gourmandise probablement supérieure. La fraîcheur apportée par le Petit Verdot devrait lui conférer un potentiel de garde de plus de 10 ans.

Château BELLE-VUE

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Owner : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau - France

+33 (0) 557 881 979 ☎ +33 (0) 557 884 179

vincent.mulliez@chateau-belle-vue.fr

www.chateau-belle-vue.fr

Planted acreage: 10.4 ha

Production : 5.000 cases

Viticulture

- Grape varieties : Cabernet Sauvignon 53% / Merlot Noir 27% / Petit Verdot 20%
- Average age of vines : 30 years
- Density of vines : 6.666 vines/ha
- Pest management
- Traditional viticultural practice, sol labour or « enherbement » in order to make roots « dive in »
- Bud pruning, cover cropping, suckering, leaf thinning.

Enology

- Monitoring of grape maturing using berry-tasting technique, proprietary to the estate.
- Manual picking : hand sorting after destemming.
- Wine-making : : cold pre-fermentary maceration, release, 35 days on average maceration, 30% of malolactic fermentation in new barrels.
- Ageing : 12 to 16 months ; 40% in new barrels and 60% in one-year old barrels ; in oak selected for its ultrafine grain and for its origin (Tronçais, Allier, Loches).
- Coopers : François Frères, Vicard, Sylvain, Saury and Taransaud.
- Stirring of the lees in a barrel during the first three months.

Bottling

- If necessary, fining and filtration.

Acquired by Vincent Mulliez in 2004, Château BELLE-VUE has grown from a terroir whose history converges with that of the wines of Bordeaux. Located on the commune typically "médocaine" of Macau, historically the base of a shipping active, nowadays famous for its vineyards, this vineyard has enjoyed a true renewal. The 10-hectare vineyard is located on a plateau with deep gravelly soil (7-10 metres). The soil is naturally well drained, enabling the grapes to ripen early.

2008 VINTAGE

Picking dates and yields :

Merlot : From 2nd to 20th of October.

Petit Verdot : From 16th to 19th of October.

Cabernet Sauvignon : From 14th to 20th of October

Yield : 45 hl/ha

Hand-sorting after destemming.

Wine-making :

- « Macération pré-fermentaire à froid » (< -5°C) more than 2 weeks on some stainless steel vats; Exclusive use of release (smoothly, from 4 by day and by vat); No pumping-over.
- Long maceration : 35 days on average, temperature kept between 25 to 28°C.
- Malolactic fermentation in new oak barrels for 30% of the crop.

Expected blend : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot Noir 30% and Petit Verdot 20%.

Alcohol by vol. : 13%.

Château BELLE-VUE 2008

With a blend of Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (30%) and Petit Verdot (20%), Château BELLE-VUE 2008 displays a dense, long and powerful wine, similar to the 2006 vintage. The 2008 probably has more sweetness. Thanks in part to its higher-than-usual proportion of Petit Verdot, the natural freshness of the wine should give it ageing potential in excess of 10 years.