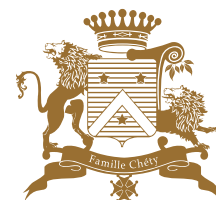




GRAND VIN DE BORDEAUX

# CHÂTEAU BELLEVUE

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX



Famille Chéty  
Since 1698

## Amphorae 2018

### L'ÂME D'UN TERROIR

**Cépages:** Merlot 100%  
**Superficie:** 7 hectares  
**Terroir:** Graves rouges silico-argileuse et calcaire  
**Elevage :** 13 mois dans des amphores  
**Alcool:** 14.5 %  
**Mise en bouteille:** 30 Mars 2021  
**Epanouissement:** 2023 - 2030  
**Age moyenne de la vigne:** 25 ans



### RECOMPENSE :

\* Guide Hachette 2021



### 13 MOIS DANS DES AMPHORES

En juillet 2015 nous faisons l'acquisition de 7 ha d'un nouveau vignoble « Château Bellevue », l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux dans le village Gallo-Romain de Plassac.

Nous avons élevé le vin de ce vignoble pendant 408 jours dans des « Amphores » de 140 litres en argile tournées à la main dans le sud de la France. Le choix de cet élevage c'est l'amour de la poterie en argile qui nous a été transmis par notre mère, l'origine naturelle de la matière et la neutralité de la terre cuite qui respecte la pureté du fruit et l'expression du terroir et enfin un élevage extrêmement naturel et sans aucune "violence".

### NOTES DE DEGUSTATION

Belle couleur d'un rubis profond. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et le cassis, et de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, se mêlent harmonieusement. En bouche, l'attaque est franche et puissante. Toute l'expression du terroir est rassemblé dans cette cuvée d'une profonde minéralité.

### ACCORD METS ET VINS

Structure veloutée, fruité complexe s'accorde avec le bœuf grillé, de l'agneau braisé, des poissons grillés, et les fromages de Savoie, la tome ou le St. Marcellin



Depuis 1984, nous avons choisi de travailler dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement en appliquant les principes de la Culture Intégrée et de l'Agriculture Durable. Cet engagement s'est concrétisé en 2011 avec la certification ISO 14001.



Isabelle CHÉTY & Christophe CHÉTY



Château Mercier - 5 MERCIER - F 33710 SAINT TROJAN - FRANCE - Tel +33 5 57 42 66 99 - Fax +33 5 57 42 66 96

www.chateau-mercier.fr