

## CHÂTEAU ROCHER BELLEVUE



### Propriété

**Surface :** 20 hectares

**Composition du sol :** sols alluviaux dans le sud, très fertiles, majoritairement argilo-limoneux dans le nord

**Cépages :** Merlot, Cabernet Franc

**Age des vignes :** 30 ans

**Production annuelle :** 136 800 bouteilles

**Vendanges :** Mécaniques avec tri manuel avant l'encuvage

### Millésime 2015

**AOC :** Castillon – Côtes de Bordeaux

**Surface de Production :** 13 hectares

**Assemblage :** Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

**Degré :** 13,5%

**Production :** 90 600 bouteilles

**Vinification :** Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées

**Elevage :** 12 mois

### Dégustation :

Un nez assez ouvert où les notes fruitées de bonne maturité de cerises, de groseilles et de framboises se mêlent aux arômes toastés et fumés. Attaque en bouche dense avec une belle sucrosité, un milieu de bouche de bonne structure. Des tanins bien présents qui apportent une petite astringence et une finale d'intensité moyenne.

Paolo Basso, Meilleur Sommelier au Monde 2013