



Château Rochers Bellevue

Patricia AROLDI

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis de nature sympathique

L'occupation que vous préférez ?

J'adore dessiner, peindre

Ce que vous aimez dans le vin ?

Les arômes, la sensation en bouche

La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

La fiabilité

Ma famille cultive les vignes du Château Rochers Bellevue depuis trois générations et donne le meilleur d'elle-même pour exprimer toutes les subtilités de Castillon Côtes de Bordeaux à travers son vin. Guidée par cette passion familiale, j'ai naturellement pris la relève de mon père avec mon compagnon, Lilian. Nos vignes sont situées sur les coteaux argilo-calcaires qui prolongent ceux de Saint-Emilion. Depuis 2003, nous pratiquons une viticulture biodynamique, convaincus de ses bienfaits sur nos raisins.



Château Rochers Bellevue CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Village : Belves de Castillon

Surface totale du vignoble : 14 hectares

Type de sols : Argilo calcaire

Assemblage de cépages : 84 % Merlot, 16 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : Eraflage, tri manuel puis fermentation.

Macération de 3 à 6 semaines. Contrôle des températures par thermorégulation. Aucun intrant ajouté, sauf du SO2 si nécessaire.

Notes de dégustation : La couleur est vive, d'un grenat profond.

Le nez rappelle le sous-bois à l'automne. La bouche est puissante, sur un fruit très mûr, quelques notes délicates de cèdre accompagnent l'ensemble. Ce vin en biodynamie synthétise l'exception du terroir de Castillon, laissant place à la nature. Un vin naturel sans artifice technologique.

Accords mets et vins : Epaule de mouton

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Frankfurt International Wine Trophy 2017,

Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminale 2017

Millésime 2016 : Médaille d'Or Elle à Table 2018, Médaille d'Or Amphore 2018, Médaille d'Or Expression des Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine 2018, Médaille d'Argent Lyon 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018, 89/100 Wine Enthusiast.