

# 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 :** Epaulé de mouton

**Récompenses :**

**Millésime 2014 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015, Médaille d'Argent Wine & Barrel 2016, Médaille d'Or Amphore BIO 2016, Médaille d'Argent Concours Vin Bio MundusViniBiofach 2017

**Millésime 2015 :** Médaille d'Or Frankfurt International Wine Trophy 2017, Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminale 2017