



## Château Baron Bellevue

Amélie OSMOND

**Le principal trait de votre caractère ?**

L'exigence

**L'oiseau que vous préférez ?**

La huppe fasciée (et les  
chouettes)

**Le voyage que vous aimeriez faire ?**

Le Pérou, temples maya

**Ce que vous aimez dans le vin ?**

L'effet de surprise permanent

On aime surnommer les Côtes de Bourg « la Petite Suisse Gironde » ...

Avec une vue imprenable surplombant le confluent de la Garonne et de la Dordogne, les vignes du Château Baron Bellevue bénéficient d'un microclimat dû à la proximité de l'estuaire et à l'exposition en pente sud de ses coteaux. Le sous-sol calcaire, longtemps exploité en carrières, permet le drainage en hiver et entretient la fraîcheur du sol en été. Ce vignoble, qui se situe sur le site d'une ancienne abbaye du XIV<sup>ème</sup> siècle, était déjà mentionné dans les Editions FERET de 1874 comme deuxième cru bourgeois et premier cru artisan.

Suite à une reconversion professionnelle, Amélie OSMOND a choisi de poser ses bagages en 2015 sur ce terroir historique des Côtes de Bourg. Elle souhaite faire perdurer la tradition de qualité dans le travail du vignoble et du chai, et a très rapidement instauré une culture avec une vision agro-écologique. (Conversion AB à partir de 2018)

Une philosophie : exigence, modernité, et passion avant tout...

## Château Baron Bellevue

### COTES DE BOURG



**Village :** Bourg sur Gironde

**Surface totale du vignoble :** 8 hectares

**Type de sols :** Graves argilo-calcaire

**Assemblage de cépages :** 84 % Merlot noir, 10 % Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

**Vinification et élevage :** Contrôle de maturité.

Vendange parcellaire. Tri, éraflage, foulage, débourage des jus à l'entrée de la vendange. Fermentation sous contrôle des températures.

Remontages fractionnés pour des extractions en souplesse et en profondeur. Macération : 18 à 25 jours. Fermentation malolactique en cuves.

**Notes de dégustation :** La couleur est dense, pourpre, le nez a une belle fraîcheur, la bouche se poursuit sur des tanins fondus, de qualités, accompagnés de notes de cèdre et de fruit noir à point. La finale est longue et gourmande.

**Accords mets et vins :** Viande rouge

**Récompenses :**

Millésime 2017 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR AWC VIENNA 2018

ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

OR ASIA WINE TROPHY 2019

ARGENT CWWSC 2019

ARGENT AMERICA WINE AWARDS 2019

ARGENT JAPAN AWARDS 2019