



Château Baron Bellevue

Amélie OSMOND

Le principal trait de ton caractère ?

L'exigence

L'oiseau que tu préfères ?

La huppe fasciée et les chouettes

Le voyage que tu aimerais faire ?

Visiter les temples au Pérou et au Mexique

Ce que tu aimes dans le vin ?

L'effet de surprise permanent

J'ai choisi de poser mes bagages en 2015 sur ce terroir historique des Côtes de Bourg, suite à une reconversion professionnelle. Je suis tombée sous le charme de la propriété et des vignes du Château Baron Bellevue, dont les coteaux surplombent l'Estuaire de la Gironde. De cet emplacement, le vignoble bénéficie d'un microclimat idéal pour la culture de la vigne.

Je conduis mon vignoble avec exigence, modernité, passion, dans le respect de la tradition et la qualité. Dès mon arrivée, j'ai commencé à appliquer ma vision agro-écologique de la viticulture. Résultat : depuis le millésime 2021, l'ensemble du vignoble est certifié à l'agriculture biologique. Je réussis aujourd'hui à produire des vins de caractère qui reflètent la typicité de mon terroir, ma sensibilité environnementale et mes ambitions constantes d'amélioration ; des produits vivants.



Château Baron Bellevue

CÔTES DE BOURG

Village : Bourg sur Gironde

Surface totale du vignoble : 21 hectares

Terroir : Argiles rouges, carrières calcaires en sous-sol et calcaires à astéries – Exposition sud-ouest - 35 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Contrôle de maturité. Vendanges mécaniques et parcellaires début septembre. Tri optigrappe, éraflage, foulage, débordage des jus à l'entrée de la vendange. Fermentation en cuve inox sous contrôle des températures. Macération entre 18 à 25 jours. Remontages fractionnés pour des extractions en souplesse et en profondeur. Remontages en circuit fermé. Fermentation malolactique et élevage en cuves inox et bois neuf.

Assemblage : 100% Merlot

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

Accords mets et vins : Viande rouge.

