

CHATEAU

Bellefont-Belcier

MILLESIME 2013

FICHE TECHNIQUE

SAINT-EMILION
GRAND CRU CLASSE

L'année 2013 restera pour tout viticulteur de notre région un millésime de grande tension. Après un débourrement régulier et une sortie prometteuse, les températures froides et les précipitations fréquentes créent un retard végétatif. Nous subissons alors une coulure relativement importante impactant dès le début de saison un volume heureusement généreux. Il faut attendre le mois de juillet pour récupérer le retard de début de cycle et reprendre espoir avec des conditions chaudes et sèches assez exceptionnelles. L'ensoleillement du mois d'août combiné à la grande différence de température entre des journées tempérées et des nuits fraîches, sont à l'origine de synthèses d'anthocyanes et de nombreuses molécules aromatiques dans les raisins. Les mauvaises conditions climatiques de la deuxième quinzaine de septembre nous font craindre une installation rapide de la pourriture. Des effeuillages complets de la zone fructifère couplés à une surveillance accrue nous ont permis d'attendre le 01 octobre pour ramasser les merlots du pied de côte et le 11 octobre pour le haut de côte et le plateau. Les cabernets franc et les cabernets sauvignon sont ensuite récoltés jusqu'au 14.



TERROIR ET PRATIQUES CULTURALES

SUPERFICIE	13,5 hectares
SOL	Plateau calcaire, Coteau Sud Argilo-Calcaire
ENCEPAGEMENT VIGNOBLE	72% Merlot 17% Cabernet Franc 11% Cabernet Sauvignon
DENSITE DE PLANTATION	5900 à 7200 pieds/hectare
TAILLE	« bordelaise »
PRATIQUES CULTURALES	Ebourgeonnage, contre-ébourgeonnage Double effeuillage et double éclaircissage
VENDANGES	Manuelles, en cagette

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

RECEPTION DE VENDANGE	Stockage de la récolte en chambre froide. Réception gravitaire avec au préalable double table de tri et double table vibrante
MACERATION PRE-FERMENTAIRE	A basse température
FERMENTATION	Levures indigènes
CUVES	Bétons et bois thermorégulées, de petite capacité
MACERATION POST-FERMENTAIRE	28/30°C
FERMENTATION MALOLACTIQUE	en cuve et en barrique
ELEVAGE EN BARRIQUES	30% barriques neuves, 70% barriques d'un vin

MARQUIS DE BELLEFONT 2013 (second vin du Château Bellefont-Belcier)

ASSEMBLAGE	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
DATES DE VENDANGES	du 02 au 15 Octobre 2013
RENDEMENTS	40 Hl par hectare
DUREE D'ELEVAGE	18 mois
PRODUCTION	18 000 bouteilles



VIGNOBLES K : CHATEAU BELEFONT-BELCIER – CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE – ENCLOS TOURMALINE – CHATEAU HAUT-BRISSON
– CHATEAU LA PATACHE– ENCLOS DE VIAUD – CHATEAU LE REY

1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France
Tel : +33 5 57 24 77 15 – Fax : +33 5 57 74 43 57– contact@vignoblesk.com – www.vignoblesk.com