



Château de Bellevue

Anjou
Appellation Anjou Contrôlée

Anjou Rouge 2007 Château de Bellevue

Cépages: Cabernet franc (80%) et Cabernet Sauvignon (20%)

Terroirs: Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Saint Aubin de Luigné

Critères techniques d'élaboration

- Attente d'une maturité phénolique poussée et vendanges le 9 Octobre 2007, après une dégustation régulière des baies de raisins tous les 2 jours.
- Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année
- En fin de fermentation malo lactique, une forte aération et un soutirage ont été réalisés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).
- élevage en cuves jusqu'à la mise en bouteille du mois de juin. Le but était de garder le plus longtemps sur lies afin de garnir la structure et de stabiliser au mieux la matière colorante.

Découverte sensorielle:

La robe rubis, d'une belle vivacité présente des légères nuances violines bleutées.

Le nez, encore juvénile, est frais à l'image de la robe, les petits fruits rouges se livrent en première approche, les fleurs bleues ensuite (iris, violette) puis une légère touche de fougère clôture la complexité aromatique.

En bouche : l'attaque est souple, aérienne à l'image du nez... on y retrouve toute la palette aromatique dominée par les petits fruits rouges. La structure est fine et on ne perçoit pas trop de tanins.

Conseils de service et associations mets vins

Ouvertes 1 à 2 heures avant, pour valoriser son potentiel aromatique les bouteilles servies à 17

– 18°C s'associeront avec de nombreux mets :

- de la charcuterie
- des grillades d'été (andouillette, travers de porc, saucisses...)

- des viandes rouges (petits gibiers à plumes et à poils, boeuf...)
- des fromages à pâte molle (brie fermier, reblochon, saint nectaire...)

Conservation: Ce vin continuera à évoluer favorablement 2 à 3 ans mais il est parfait pour une consommation dans l'année.

Jean Michel Monnier Œnologue - conseil L.O.P Angers Novembre 2009

Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11