



## Château Rochers Bellevue

Patricia AROLDI

**Le principal trait de ton caractère ?**

Je suis de nature sympathique

**L'occupation que tu préfères ?**

J'adore dessiner, peindre

**Ce que tu aimes dans le vin ?**

Les arômes, la sensation en bouche

**La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?**

La fiabilité

Le nom de la propriété vient du nom du village Belvès : en vieux français, Bellevue et de la roche mère calcaire sur laquelle est situé notre vignoble. 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 l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux à travers son vin. J'ai naturellement rejoint mon père sur la propriété en 1994, puis mon compagnon Lilian a suivi en 2012. 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

**Terroir :** Sols argilo-calcaire et argilo-limoneux – Sous-sols de calcaire – 95 mètres d'altitude – Coteaux nord, est et ouest et plateaux - 40 d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Vendanges mécaniques fin septembre avec tri manuel avant encuvage. Vinification en cuve inox et ciment. Fermentation naturelle avec maîtrise des températures : aucun intrant ajouté (enzyme, ferment). Élevage sur lie fine, en cuve ciment après la fermentation malo-lactique et quelques soutirages.

**Assemblage :** 100% Merlot

**Commentaires 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 :** Épaule de mouton.



### **Récompenses :**

#### Millésime 2020 :

OR SAKURA 2022 (LCCB2020)

ARGENT FEMINALISE 2022

#### Millésime 2019 :

90 points DECANTER 2021

91 points JAMES SUCKLING 2022

91 points WINE ENTHUSIAST COTES DE BDX 2022

APPROUVÉ PAR AWC VIENNA 2020 (LCCB2019)

OR CHINA AWARDS 2020 (LCCB2019)

OR SINGAPOUR AWARDS 2020 (LCCB2019)

OR JAPAN AWARDS 2020 (LCCB2019)

OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LCCBBIO19)

OR LONDON AWARDS 2021 (LCCB2019)

OR ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LCCB2019)

ARGENT KOREA WINE CHALLENGE 2020 (LCCB2019)

ARGENT ELLE A TABLE 2020 (LCCB2019)

ARGENT CWWSC 2021

ARGENT SAKURA 2021 (LCCB2019)

ARGENT LONDON AWARDS 2020 (LCCB2019)

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2020 (LCCB2019)