



Lussac Saint-Emilion *2005* *Château Bellevue*

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive droite
Appellation :	Lussac Saint-Emilion
Encépagement :	95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire sur socle calcaire
Situation :	Exposition nord et sud
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	37 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve, vendange égrappée
Elevage :	3 mois en cuve puis 12 mois en barriques (15 % fûts neufs)
Vinificateur :	André Chatenoud
Propriétaire :	Famille Chatenoud

Analyse

Visuel :	Belle robe rubis à reflets rouges.
Olfactif :	Le nez est d'une belle complexité et développe d'intenses parfums de cerise et de cassis bien mûrs. C'est un nez très aérien et très élégant qui se pare également de subtiles notes d'élevage (fumé, girofle).
Gustatif :	L'attaque de bouche est d'un beau volume avec du corps et de la matière. Les tanins sont présents avec beaucoup de mâche en milieu de bouche. La finale est longue et présente avec une élégante acidité.
Global :	Satellite de Saint-Emilion, le vignoble de Monsieur Chatenoud est cultivé en bio depuis 2002. Son travail se retrouve dans ce vin naturel et de caractère.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	14 € TTC – Prix Club : 12.50 €
Accords mets - vin :	Bœuf bourguignon et carottes glacées (eau, sucre, beurre)
Service :	Carafer 1 heure, servir à 17 °C