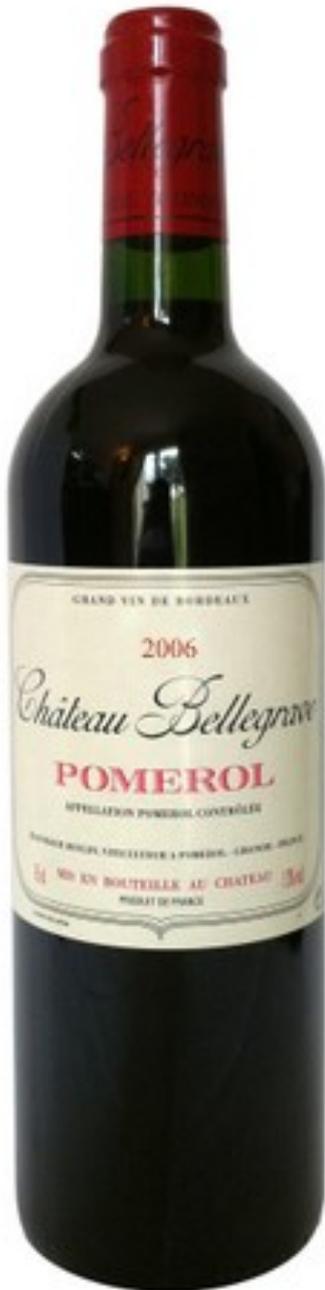


Château Bellegrave

2006

POMEROL



- Appellation Pomerol
- Terroir : Mélange de grave, sable et argile.
- Cépage : 75 % Merlot et 25 % Cabernet Franc
- Superficie : 8.50 ha. Densité : 6000 Pieds/ha
- Age moyen des vignes : 35 ans.
- Vendanges du 18 au 27 Septembre 2006.
- Vendanges manuelles avec tri. sélectif.
- Rendement : 45 hl/ha.
- Cuvaison 20 jours.
- Vieillissement en barriques 1/3 neuves.
- Mise en bouteilles : du 2 Juin au 7 Juin 2008.
- **Commentaire de Dégustation :** Rouge Bordeaux, d'intensité normale. Nez fruité, aromatique. Il sent la fraise, la vanille et le bois. Bouche agréable et particulièrement savoureuse, qui se développe sur une bonne consistance et des tannins fins et aromatiques. D'un style élancé, il s'achève long en bouche et sans tannicité excessive. très agréable à boire. Bonne longueur.
- Servir entre 16 et 18 °



SARL Jean Marie BOULDY—Château Bellegrave - 33500 POMEROL
Email : chateaubellegrave@orange.fr
Tel 05.57.51.20.47 Fax 05.57.51.23.14