



# GRAND VIN DE BORDEAUX CHÂTEAU BELLEVUE

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX



Famille Chéty  
Since 1698

## Amphorae 2015

### L'ÂME D'UN TERROIR

**Cépages:** Merlot 100%  
**Superficie:** 10 hectares  
**Terroir:** Graves rouges silico-argileuse et calcaire  
**Elevage :** 13 mois dans des amphores  
**Alcool:** 15 %  
**Mise en bouteille:** Avril 2017  
**Epanouissement:** 2017 - 2022  
**Age moyenne de la vigne:** 25 ans



### RECOMPENSE

Médaille d'Or Concours Agricole de Paris 2017

En juillet 2015 nous faisons l'acquisition de 7 ha d'un nouveau vignoble « Château Bellevue », l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux dans le village Gallo-Romain de Plassac.

### 13 MOIS DANS DES AMPHORES

Nous avons élevé le vin de ce vignoble pendant 408 jours dans des « Amphores » de 140 litres en argile tournée à la main dans le sud de la France. Le choix de cet élevage c'est l'amour de la poterie en argiles qui nous a été transmis par notre mère, l'origine naturelle de la matière et la neutralité de la terre cuite qui respecte la pureté du fruit et l'expression du terroir et enfin un élevage extrêmement naturel et sans aucune "violence".

Les Jarres sont de formes ovoïdes et dépourvues d'angles favorise le mouvement dit "brownien", c'est-à-dire le déplacement des particules dans un fluide : les lies sont ainsi remises en suspension de façon spontanée sous forme de vortex, supprimant toute nécessité de bâtonner. L'élevage se fait longuement et lentement, d'où un soyeux incomparable des tannins même sur du merlot puissant.

### NOTES DE DEGUSTATION

Belle couleur de la robe, d'un rubis profond. Le nez riche, aérien, reflète une intensité impressionnante. Les arômes de fruits noirs, comme la mûre et le cassis, et de fruits rouges, tels que la cerise et la framboise, se mêlent harmonieusement. En bouche, l'attaque est franche et puissante. La deuxième moitié de bouche est pleine de fruit avec une texture onctueuse qui enrobe parfaitement la densité et la tension des tanins bien mûrs. Toute l'expression du terroir est rassemblé dans cette cuvée d'une profonde minéralité.



Depuis 1984, nous avons choisi de travailler dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement en appliquant les principes de la Culture Intégrée et de l'Agriculture Durable. Cet engagement s'est concrétisé en 2011 avec l'adhésion à la première association pour le **Système de Management Environnemental du Vin de Bordeaux et notre certification ISO 14001.**



Isabelle CHÉTY & Christophe CHÉTY

Château Mercier - 5 MERCIER - F 33710 SAINT TROJAN - FRANCE - Tel +33 5 57 42 66 99 - Fax +33 5 57 42 66 96  
www.chateau-mercier.fr

