



**ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022**  
**EN PRIMEUR BLEND 2022**  
57% cabernet-sauvignon  
39% merlot  
4% petit verdot

#### NOTE DE DÉGUSTATION

La robe, dense et profonde, se pare de reflets violette. Très complexe, le nez frais et mûr mêle harmonieusement des notes de réglisse (zan), d'épices et de menthol. La bouche à l'attaque suave évolue sur une trame dense, onctueuse, soutenue par des tannins au grain velouté. Elle s'étire en une longue finale, très persistante, fraîche et équilibrée.

#### TASTING NOTE

Deep and concentrated in appearance, tinged with purple. Complex on the nose, fresh and ripe, expressing liquorice, spice and mint notes intermingling in perfect harmony. Initially smooth on the palate, building concentration, unctuous structure and underpinned by silky tannins. The wine culminates in a long, very lingering, fresh, well-balanced finish.





# Château Belgrave

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## SUPERFICIE EN PRODUCTION

52 Ha

## NATURE DES SOLS

2 croupes élevées de graves profondes sur sous-sols argileux ; sols gravelo-sableux, et affleurements d'argile.

## DENSITÉ DE PLANTATION

75% du vignoble à 10 000 pieds/Ha sur les plateaux et hauts de croupes, et 6 700 pieds/Ha sur les versants de croupes.

## ENVIRONNEMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Ecopâturage, ruches. Produits bio et bio-contrôle privilégiés. Pas de CMR. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

## TRAVAUX DU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, et échardage manuels sur cabernet-sauvignon et petit verdot. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

## VENDANGES

26 Ha de merlot : 12 - 28/09

25 Ha de cabernet-sauvignon : 19 - 28/09

1 Ha de petit verdot : 01/10

Manuelles en cagettes. Tri grappes entières avant éraflage. Tri optique avant convoyage des raisins dans les cuves par tapis.

## VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision environ 30 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques. Remontages.

## ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne, dont 29% neufs, sur lies fines. 6 lots en amphores.

## AREA IN PRODUCTION

52 Ha

## TYPE OF SOILS

Two hilltops of deep gravel overlying clay subsoils; gravely-sandy soils and clayey outcrops.

## PLANTING DENSITY

75% of the vineyard planted at 10,000 vines/Ha on the plateaux and upper hilltops, and 6,700 vines/Ha on the hillsides.

## ENVIRONMENT

Terra Vitis ®. HVE 3. Ecograzing, beehives. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

## VINEYARD MANAGEMENT

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal for Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison when necessary.

## HARVESTING

26 Ha Merlot: 12 - 28/09

25 Ha Cabernet Sauvignon: 19 - 28/09

1 Ha Petit Verdot: 01/10

By hand, in trays. Whole bunches sorted before destemming. Grapes undergo optical sorting before transfer to tank by conveyor belt.

## VINIFICATION

Pre-fermentation cold maceration. Vatting around 30 days. Malolactic fermentation partially in barrels. Pumping over.

## AGEING

12 months in oak barrels, 29% new, on fine lees. 6 batches in amphorae.